

Rajčatová polévka s kapary

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 ks
- Cibule, pokrájená nadrobno 1 ks
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Rajčatové pyré 750 ml
- Kuřecí vývar 250 ml
- Konzerva bílých fazolí slité 400 g
- Kapary 1 lžíce
- Čerstvé oregano 2 lžíce
- Hobliny parmazánu 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci na lžíci olivového oleje opékejte dvě až tři minuty cibuli, pokrájenou nadrobno. Přidejte lžíci balzamikového octa, 2 lžíce třtinového cukru a vařte minutu. Vlijte 750 ml rajčatového pyré (například Passata od Valfrutty) a 250 ml kuřecího vývaru. Přiveďte k varu a vařte deset minut. Pak do polévky vmíchejte 400g konzervu bílých fazolí, slitých. Mezitím v malé pánvi s nepřilnavým povrchem rozehřejte lžíci olivového oleje, vsypte lžíci kaparů, 2 lžíce čerstvého oregana a jednu minutu smažte. Nechte okapat. Podávejte ozdobené kapary a oreganem, případně hoblinami parmazánu.

