

Tomatová polévka s pestem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 ks
- Česnek, drcený 2 stroužek
- Sekaná rajčata 1.5 plechovka
- Drůbeží vývar 700 ml
- Med 1 lžička
- Zakysaná smetana 70 ml
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na lžici oleje 2 minuty opékejte 2 stroužky drceného česneku. Přilijte konzervu sekaných rajčat, 500-700 ml drůbežího vývaru, lžičku medu a vařte 5 minut. Rozmixujte a vmíchejte 70 ml zakysané smetany, sůl a pepř. Ozdobte zakysanou smetanou a pestem.