

Rajská polévka s cuketou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Extra panenský olivový olej 4 lžíce
- Velké cukety, nakrájené na kousky 2 ks
- Nasekaný česnek 4 stroužek
- Nasekaná jarní cibulka 1 svazek
- Dávka provensálské rajské omáčky 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci rozehejte olej a osmažte na něm cukety, česnek a bílou část cibulky. Přilijte rajčatovou omáčku a čtvrt litru vody. Přiveďte k varu a pomalu vařte pět minut. Osolte a opeřete.
2. Podávejte ozdobené natí z jarní cibulky a zakápnuté trochou oleje.