Domácí rajská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Loupaná rajčata 1.2 kg
- Středně velká cibule 1 ks
- Malá karotka 1 ks
- Řapíkatý celer 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Rajčatové pyré 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Cukr 1 lžička
- Bobkové listy 2 ks
- Horký zeleninový vývar 1.2 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Všechna rajská jablíčka omyjte, nakrájejte na čtvrtky a odstraňte tvrdší části u stopky – u rozčtvrceného rajčete to půjde snadno (použijte šikmý řez). Cibuli, karotku a řapíkatý celer nakrájejte nadrobno.

2. Do rendlíku nalijte olivový olej. Držte nad ním ruku, a jakmile ucítíte teplo, přihoďte cibuli, karotku i celer a zamíchejte. Na velmi mírném ohni poduste, až zelenina změkne a mírně se zbarví;

trvá to asi deset minut. Třikrát nebo čtyřikrát zamíchejte.

3. Přilijte rajčatové pyré a míchejte, dokud zeleninu nezbarví do červena. Nakrájená rajčata posypte cukrem a trochou pepře, nejlépe čerstvě namletého. Přidejte bobkový list a vše přihoďte do rendlíku. Dobře zamíchejte. Zakryjte poklicí a deset minut duste, až rajčata pustí šťávu. Občas rendlíkem zatřeste, aby se vše dobře promísilo.

4. Pomalu a za stálého míchání přilijte vroucí zeleninový vývar. Zvyšte plamen a počkejte, až polévka začne bublat. Pak oheň zmírněte na minimum a rendlík zakryjte pokličkou. Vařte na velmi mírném ohni 25 minut; občas promíchejte.

5. Rendlík sundejte z ohně, nechte chviličku vychladnout, vyjměte bobkový list a pomocí tyčového ponorného anebo
v běžném mixéru rozšlehejte směs na pyré (za půl minuty máte hotovo). Přelijte zpátky do rendlíku.

6. Znovu ohřejte na středně silném plameni (za občasného míchání). Ochutnejte a případně přidejte sůl, pepř nebo cukr. Pokud se vám polévka nezdá dost červená, vmíchejte do ní ještě lžíci rajčatového pyré; mělo by se úplně rozpustit. Polévku můžete podávat buď horkou, nebo vychlazenou, ozdobenou lžící sladké smetany.