Lahůdková rajská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibulka, nakrájená nadrobno 1 ks
- Drůbeží vývar 1 l
- Čerstvá rajčata, oloupaná, nakrájená 500 g
- Studené máslo 25 g
- Smetana 12% 4 lžíce
- Skořice 1 špetka
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Čerstvý tymián dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pokud jste se rozhodli pro čerstvá rajčata, nařízněte slupku (na ‚špičce' a křížem), dejte je do cedníku a přelijte vařicí vodou. Slupka pak půjde snadno stáhnout. Rajčata nakrájejte na drobno.

2. Na oleji v hrnci krátce osmahněte cibulku a zalijte ji horkým vývarem. Vsypte rajčata, podle potřeby lehce osolte a opepřete. Přidejte trochu tymiánu.

3. Polévku za občasného míchání vařte asi dvacet minut na mírném ohni. Vařečkou při tom o stěny

hrnce drťte případné kousky rajčat – zelenina by se měla rozvařit co nejvíc do hladka.

4. Ještě můžete polévku rozmixovat (ale nemusíte), třeba ponorným mixérem. Dále už ji nevařte, jen do ní vhoďte studené máslo nakrájené na kousky a zamíchejte, aby se rozpustilo. Máslo polévku zjemní a mírně zahustí.

5. Dochuťte kořením (budete překvapeni, jak mimořádně zajímavou chuť dodá skořice) a solí.

6. Před podáváním polévku ozdobte pomocí lžíce kopečkem smetany. Dochutit můžete i trochou tymiánu, také ten s ‚rajskou' chutí báječně ladí.