

Kořeněná rajčatová polévka s čočkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Biocibule, jemně pokrájená 1 ks
- Biomrkev, oloupaná, pokrájená na kostičky 2 ks
- Červená biočočka, loupaná 150 g
- Krájená rajčata 800 g
- Drcený římský kmín 1 lžíce
- Koření kari 2 lžička
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Mořská sůl dle chuti 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Čerstvý koriandr, pokrájený 300 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Všechny ingredience kromě soli, pepře a koriandru dejte do hrnce. Nechte pomalu vařit pod pokličkou asi půl hodiny nebo až čočka zcela změkne.

Až polévka mírně prochladne, rozmixujte ji dohladka tyčovým mixérem. Dochutěte solí a pepřem a podávejte ozdobené sekanými koriandrovými lístky.