

Pappa al pomodoro

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Zralé rajče, podélně rozpůlené 300 g
- Česnek, nasekaný nadrobno 3 stroužek
- Bazalka 1 hrst
- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Loupaná rajčata 800 g
- Bílý italský chléb 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Čerstvá rajčata nakladte řeznou stranou nahoru do zapékací nádoby, posypte třetinou česneku, osolte, opepřete a pokapejte lžící oleje. Pečte v troubě vyhřáté na 200 °C asi 20 minut.

V hrnci na 2 lžících oleje zpěňte zbylý česnek, přidejte konzervovaná rajčata, 200 ml vody a zvolna vařte asi 15 minut. Chleba nakrájejte na kostky a spolu s bazalkou přidejte do hrnce, zamíchejte, osolte, opepřete a zvolna vařte dalších 5-10 minut. Přidejte pečená rajčata i se šťávou ze dna pekáčku. Konzistenci polévky upravte podle chuti (viz rámeček vlevo). Navršte do misek, ozdobte lístky bazalky a pokapejte olejem.