

# Rajčatová polévka s kuřetem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nakrájená 1 ks
- Česnek, prolisovaný 1 stroužek
- Kuřecí prsní řízek, nakrájený na nudličky 350 g
- Kuřecí vývar 1 l
- Rajčatové pyré 240 ml
- Nasekaná rajčata 400 g
- Bobkové listy 2 ks
- Bílé fazolky, scezené, okapané 400 g
- Moučkový cukr 1 lžička
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 3 špetka
- Špaget 100 g
- Petržel, nasekaná 1 hrst

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Rozehřejte větší hrnec. Vlijte olej, vsypte cibuli i česnek a minutu restujte. Přihodte kousky kuřecího masa a opékejte

4–5 minut. Přidejte vývar, rajčatové pyré, rajčata, bobkový list, fazole, cukr, sůl a pepř. Povařte deset

minut. Vychladlé přelijte do krabičky a dejte do mrazáku. Tam vydrží dva až tři měsíce.