

JEMNÁ TOMATOVÁ POLÉVKÁ S RUKOLOVÝM PESTEM A CIABATTA CHIPSEM

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nakládané toматы 750 g
- cuketa 1 ks
- cibule 1 ks
- řapíkatý celer 2 ks
- cizrna 150 g
- špenát 2 hrst
- cukr 1 lžička
- zeleninový vývar 4 dl
- parmazán 100 g
- ciabatta 1 ks
- rukola 60 g
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- pinie 30 g
- olivový olej 120 ml
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme na kostičky krájenou mrkev, celer, cibuli a cuketu. Restujeme asi 5 minut na středním plameni. Přidáme umixovaná rajčata v plechu a zalijeme vývarem. 20 minut provaříme i s cizrnou a listy špenátu. Ochutíme solí, pepřem a jednotlivé porce na talíři zdobíme pestem a strouhaným parmezánem.

rukolové pesto

Všechny ingredience rozmícháme v hmoždíři nebo umixujeme tyčovým mixérem.