

Krémová polévka rajčatové cappuccino s citrusovým aroma

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- konzervované rajčata 200 g
- pomerančová šťáva 200 ml
- ananas 2 plátek
- cibule 1 ks
- pomeranč 2 ks
- 36% smetana 200 ml
- bujón 200 ml
- limetky 2 ks
- Knorr Inspirace Boloňské špagety 1 ks
- plivový olej 60 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájejte na kostičky a smažte ve velkém hrnci na olivovém oleji dokud nezesklovatí.

Následně přidejte bujón.

Přidejte pomerančovou šťávu, rajčata z plechovky a Knorr Inspirace Boloňské špagety. Důkladně zamíchejte a zvolna vařte cca 15 minut.

Na velmi jemném struhadle nastrouhejte kůru citrusových plodů. Dejte ji na pečicí papír, rozehejte

troubu na teplotu 120 stupňů a následně vložte do trouby na 20 minut, aby se lehce vysušila. Z plodů vymačkejte šťávu a přidejte ji k polévce. Dochutěte polévku solí a pepřem, pokud to je nezbytné. Polévku důkladně rozmixujte a prolisujte skrz síto, aby byla hladká a krémová. Ananasy nakrájejte na drobné kostičky. Nakrájené ovoce dejte na dno kávových šálků (cappuccino) a zalijte polévkou. Šlehačku lehce našlehejte, aby byla nadýchaná a nepříliš tuhá.