

Rajčatová polévka s nudlemi na italský způsob

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajče 8 ks
- drobné nudle 80 g
- olivový olej 5 lžíce
- česnek 1 stroužek
- posekaná petrželka 1 lžíce
- Knorr Bujón Slepíčí 1 kostka
- pepř 1 špetka
- tymián 1 špetka
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozpusťte kostku Knorr Bujón Slepíčí v 1,5 litru vařící vody.

Vložte rajčata na 2 minuty do horké a osolené vody. Vyjměte je a oloupejte z nich slupku, nakrájejte na čtvrtiny a odstraňte semínka.

Umyjte celer a nakrájej jej na hranolky vysoké cca 4 cm. Oloupejte a drobně nakrájejte cibuli.

Smažte 3 minuty na olivovém oleji celer, rajčata, cibuli a česnek.

Přidejte bujón, bylinky a vařte na středním plameni asi 10 minut.

Přidejte nudle, přikryjte hrnec pokličkou a nechte vařit ještě 7 minut. Podle chuti přidejte pepř a sůl. Polévku servírujte horkou, posypanou sekanou petrželkou.