

Rajčatová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 1 kg
- sušené oregáno 1 lžička
- 22% smetana 0.5 sklenice
- cibule 1 ks
- plísňový sýr 100 g
- česnek 2 stroužek
- Knorr Bujón Zeleninový 2 kostka
- cukr 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Spařte rajčata vroucí vodou, oloupejte a nakrájejte na malé kousky. Nakrájejte cibuli a česnek na kostičky a smažte ve velkém hrnci na olivovém oleji. Přidejte rajčata a nechte dusit 40 minut pod pokličkou, vše pak rozmixujte do hladka. Rozpusťte dvě kostky Knorr Bujón Hovězí v 300 ml vroucí vody a přidejte do polévky. Přidejte oregáno a přiveďte k varu. Dochutěte špetkou cukru a pepře. Polévku servírujte ozdobenou lžící smetany a rozdrobeným plesnivým sýrem.