

Rajčatovo-zeleninová polévka s příchutí pomeranče

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 ks
- pomerančová šťáva 1 lžíce
- Knorr Bujón Zeleninový 2 kostka
- cibule 1 ks
- tymián 1 špetka
- sekaná petrželka 2 lžíce
- lodyha naťového celeru 1 ks
- rajčata 2 ks
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- sklenice 1 sklenice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozpusťte 2 kostky Knorr Bujón Hovězí v jednom litru vody. Očistěte mrkev a nakrájejte ji na kostičky. Přidejte do bujónu a nechte vařit 5 minut.

Čerstvá rajčata spařte vroucí vodou, přelijte studenou vodou a odstraňte z nich slupku. Nakrájejte je

na velké kostky.

Na kostky rovněž nakrájejte celerovou nať a cibuli. Česnek nakrájejte na drobné kousíčky. V hrnci rozehejte olivový olej a opečte cibuli s celerem.

Přidejte česnek, rajčata a pomerančovou šťávu. Pak přidejte pepř a tymián a pečte ještě 10 minut na silném plameni.

Vlijte bujón s mrkví a vše nechte vařit dalších 10 minut.

Na závěr opatrně vmíchejte smetanu do polévky a přidejte cukr. Hotovou polévku přelijte do misek a posypejte petrželkou. Servírujte.