

Studená rajčatová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Rajče 4 ks
- Červená paprika 1 ks
- Červená cibule 0.5 ks
- Česnek 2 stroužek
- Salátová okurka 0.75 ks
- Bazalka - lístky 6 ks
- Sůl 2 lžička
- Cukr 1 lžička
- Pepř 2 špetka
- Bageta 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata nakrojíme do kříže, spaříme v horké vodě a sloupneme. Papriku zbavíme jádřince a očistíme. Cibuli a česnek oloupeme.

Na malé kousky nakrájíme rajčata, papriku, cibuli i česnek a rozmixujeme v robotu. Přidáme

nakrájenou oloupanou okurku a bazalku a opět rozmixujeme. Na závěr polévku dochutíme solí, pepřem a cukrem podle chuti a dáme do lednice vychladit.

K polévce si připravíme bagetku, kterou nakrájíme na plátky a opečeme na olivovém oleji. Ještě teplou bagetu potřeme stroužkem česneku. Polévku podáváme vychlazenou a ozdobenou lístkem bazalky.