

Rajčatová polévka s pomerančem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 800 g
- pomeranč 1 ks
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- mrkev 1 ks
- tymián 1 lžička
- česnek 1 stroužek
- brambory 200 g
- petrželková nať 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Spařte rajčata vroucí vodou, oloupejte slupku, odstraňte semínka a nakrájejte dužninu na kostičky. Oloupejte česnek a nakrájejte jej na drobné kousíčky. Mrkev a brambory krájejte na kostičky. Uvařte v hrnci jeden litr vody společně s kostkou Knorr Bujón Hovězí. Přidejte brambory a mrkev. Po 10 minutách přidejte rajčata, česnek a koření a nechte ještě chvíli vařit. Oloupejte kůru z pomeranče a pomocí ostrého nože vykrojte měsíčkové segmenty z dužniny. Kousek svrchní tenké pomerančové kůry nakrájejte na jemné proužky. Rozlijte polévku do talířů a přidejte pomerančovou kůru, kousky pomeranče a petrželovou nať.