

Mrkvová polévka s rajčaty

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 0.5 ks
- česnek 1 stroužek
- rajčata 200 g
- mrkev 200 g
- zeleninový vývar 200 ml
- rajčatový protlak 1 lžíce
- toustový chléb 1 plátek
- pažitky nebo bazalky 1 hrst
- na ochucení sůl, pepř a paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli s česnekem nasekáme a podusíme na půl lžičce oleje. Přidáme kostičky rajčat s mrkví, vše uvaříme s vývarem doměkka. Vmícháme protlak.

Na oleji opečeme kostičky toustového chleba. Polévku dochutíme, posypeme pažitkou nebo bazalkou a připraveným osmaženým chlebem.