

Cizrnová polévka s rajčaty

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Sušená bazalka 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Celer 200 g
- Česnek 1 ks
- Rajčatový protlak 1 lžíce
- Zeleninový vývar 500 ml
- Drcený římský kmín 2 lžička
- Mletá pálivá červená paprika 1 ks
- Cizrna 1 plechovka
- Krájené rajčata 1 plechovka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 5

Postup:

Začala jsem tím, že jsem si cibuli nakrájela nadrobno, celer jsem si očistila a také jsem si ho nakrájela na malé kostičky.

V hrnci jsem si zahřátí olej, osmažila jsem si cibulku, přidala jsem celý česnek a kostky celeru. Přidala jsem i rajčatový protlak. Několik minut jsem je spolu opékané, pak jsem přidala rajčata, vývar, drcenou římský kmín, bazalku, mletou pálivou červenou papriku, pepř a sůl. Z cizrny jsem si odebrala 2 lžičky a zbytek jsem přidala do polévky. Všechno jsem spolu povařila a když byla polévka hotová, ponorným mixérem jsem ji rozmixované.

Při podávání jsem do polévky vložila odložený cizrna a kuchyňskými nůžkami jsem si nastříhané lístky čerstvé bazalky.