

Rajčatová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 100 g
- Bobkový list 1 ks
- Pepř 3 g
- Nové koření 2 g
- Skořice 2 g
- Drcené rajčata 400 g
- Rajčatový protlak 40 g
- Olej 50 g
- Sůl 10 g
- Cukr 50 g
- Bazalka 2 g
- Smetana 50 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme cibuli nakrájenou nadrobno. Přidáme koření, rajčatový protlak, drcená rajčata, promícháme a povaříme asi 15 minut. Propasírujeme přes husté sítko, nebo rozmixujeme tyčovým mixérem. Tehdy ale musíme koření vybrat. Přidáme smetanu a krátce provaříme. Dochutíme solí a cukrem. Při podávání vložíme do polévky sýr.