

Polévka z pečených rajčat

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí nebo zeleninový vývar 4 hrnek
- Velké rajčata 10 ks
- Menší cibule 2 ks
- Jablečné víno 1 sklenice
- Toastový chleba 4 plátek
- Filety ančoviček 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Kávová lžička hnědého cukru 1 lžička
- Olivový olej 1 ks
- Trochu čerstvého oregána 1 špetka
- Čerstvě drcený pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Dobrý olivový olej na dochucení 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky rajčat rozložíme do pekáčku, zalijeme asi 6 lžícemi olivového oleje, osolíme, opepříme, přidáme nasekané ančovičky a pečeme 30 minut při 200°C. Několik minut před dokončením posypeme rajčata cukrem a pokapeme balzamikovým octem. Nasekanou cibuli a česnek pomalu zesklivatíme na olivovém oleji, přidáme pečená rajčata, vývar a víno a povaříme asi 15 minut. Pak

přidáme toastový chléb a špetku nasekaného oregana a ještě 5 minut pomalu povaříme. Polévku rozmixujeme tyčovitým mixérem, přecedíme ji přes síto do čistého hrnce a dochutíme trochou olivového oleje a podle potřeby solí a pepřem.