Rajčatová polévka s koriandrem

Kategorie: Polévky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 8 ks
- Kurkuma 1 lžička
- Kmín mletý 1 lžička
- Česneková pasta 0.5 lžička
- Olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Rajče malé 1 ks
- Smetana 4 lžíce
- Čerstvý koriandr 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Čerstvá rajčata omyjeme, vložíme je do misky, nařízneme slupku do kříže a celá je zalijeme horkou vodou. Po chvíli je scedíme a slupku oloupeme. Pokud používáme loupaná rajčata v plechovce, tento krok přeskočíme.

Rajčata pokrájíme, dáme je do kastrolu a rozmixujeme. Přidáme koření podle chuti, trochu oleje a

soli a vše povaříme 10 minut.

Na pánvi si rozehřejeme olej a mezitím si nasekáme nadrobno česnek, přisypeme ho na pánev, přidáme kurkumu a chvíli společně restujeme.

Osmahlý česnek s kurkumou přidáme do rajčatového základu polévky a promícháme. Rajče zbavíme slupky, pokrájíme ho na kostičky a ty dáme do polévky, přimícháme smetanu a necháme chvíli provařit.

Polévku nalijeme do misek a dozdobíme snítkami koriandru.