

Krémová polévka z rajčat a kukuřice

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rajčata 600 g
- Rajský protlak 1 plechovka
- Kukuřice 1 plechovka
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka
- Bazalka 1 lžička
- Zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji zpěníte drobně nakrájenou cibuli a feferonku, přidejte nasekaný česnek, nechte krátce zpěnit, vmíchejte spařená, oloupaná a pokrájená rajčata a poduste asi 4 minuty. Vmíchejte protlak, kukuřici, zalijte asi půllitrem vody, osolte, opepřete a zvolna povařte asi 5 minut. Můžete přisladit lžičkou cukru. Nakonec vmíchejte jemně nasekanou bazalku. Můžete podávat se zakysanou smetanou.