

Rajčatová polévka s těstovinami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Rajče 800 g
- Nové koření 2 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Cukr 2 lžička
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Skořice 1.5 lžička
- Čerstvé těstoviny 100 g
- Čerstvá bazalka 1 snítka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci zpěníte na lžici másla nakrájenou cibuli a celý oloupaný stroužek česneku, přidejte nakrájená rajčata, sůl, nové koření, bobkový list, zalijte 200 až 250 ml vody a vařte, až se rajčata rozvaří. Pak polévku přelijte přes cedník a propasírujte. Jeli hustá, přidejte trochu vody a uveďte znovu do varu.

Ochutte cukrem, lžící citronové šťávy a špetkou skořice. Zvlášť uvařte v horké osolené vodě těstoviny a přidejte je do hotové polévky zároveň s trochou nasekané bazalky.