

Polévka z čerstvých rajčat

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: amy009



Suroviny

Porce: 1

- rajčata 2 ks
- máslo 2 lžíce
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- bazalka 1 snítka
- sůl 1 lžička
- zeleninový vývar 1 hrnek
- kysaná smetana 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupanou cibuli nasekáme na jemno, mrkev oškrábeme a nastrouháme. Omytá rajčata nakrájíme na kousky, kdo nemá rád slupku, musí rajčata nejprve spařit a oloupat. Na másle osmahneme cibulku spolu s nastrouhanou mrkví. Když je zlatavá, přidáme kousky nakrájených rajčat a čerstvou bazalku. Rajčata dusíme do změknutí, poté zalijeme zeleninovým vývarem a polévku dochutíme solí. Před podáváním je možno polít lžící smetany.