

Italská rajčatová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Řapík celeru 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Rajský protlak 2 lžíce
- Bobkový list 2 ks
- Cuketa 3 ks
- Máslové fazole 400 g
- Krájená rajčata 400 g
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Parmazán 100 g
- Chlazené tortellini 200 g
- Mořská sůl dle chuti 1 lžička
- Bazalka 1 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1 V hrnci na oleji zvolna opékejte na mírném plameni cibuli, mrkev a řapíkatý celer asi 10 minut, až zelenina změkne. Přidejte cukr, česnek, rajský protlak, bobkový list a cuketu a míchejte ještě 4 minuty.

2 Přidejte fazole, krájená rajčata a vývar a vařte 10-15 minut. Pak přidejte tortellini a vařte ještě asi 5 minut, až budou těstoviny hotové. Vypněte, vmíchejte polovinu parmazánu a polovinu nasekané

bazalky, případně dosolte. Nalijte do talířů a posypte zbývajcí bazalkou. Podávejte se zbylým parmazánem.