Rajčatová polévka s masovými knedlíčky

Kategorie: Polévky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Krajíček bílého chleba 2 ks
- Mléko 2 lžíce
- Mleté maso mix 1:1 400 g
- Bazalka čerstvá + na ozdobu 2 hrst
- Sůl 1 lžíce
- Pepř 3 lžička
- Slunečnicový olej na smažení 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Stroužek česneku 2 ks
- Kuřecí vývar 1 l
- Rajčata v plechovce 400 g 2 ks
- Makarony 270 g
- Parmazán - hobliny na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Plátky chleba zbavené kůrky pokapejte mlékem, aby tekutinu pěkně natáhly. Pak je natrhejte a smíchejte s mletým masem, bazalkou, solí a pepřem do soudržné hmoty. Z té pomocí lžíce tvarujte menší koule - polévkové knedlíčky. Olej rozpalte v pánvi a 3 - 4 minuty z každé strany na něm osmahněte koule. Dejte je okapat na kuchyňský papír. 1 lžíci oleje rozpalte v hrnci, přidejte nasekanou cibuli, nožem utřené stroužky česneku a opíkejte 3 - 4 minuty. Zalijte horkým kuřecím vývarem a 500 ml vařící vody. Přidejte nakládaná rajčata a nalámané makarony. Vařte 8 - 10 minut, přidejte masové koule a prohřejte. Podávejte posypané bazalkou a hoblinami parmazánu.