

# Letní polévka s rajčaty a bazalkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**382** kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **16 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/letni-polevka-s-rajcaty-a-bazalkou>

## Příprava

Rajčata nařízneme do kříže, na malou chvíli vložíme do vroucí vody, vyndáme, sloupneme slupku a nakrájíme na kostičky. Cibuli nakrájíme na čtvrtkolečka, česnek na plátky. Na rozehrátý olej vložíme cibuli, osmahneme, přidáme rajčata a česnek, krátce orestujeme a zalijeme vodou. Přidáme bujón, sůl, pepř a vaříme, až zelenina změkne. Pak do polévky přihodíme sýr, promícháme, až se sýr rozpustí, sporák vypneme a do polévky vsypeme nasekanou bazalku. Do polévky na talířích můžeme přidat ještě trochu strouhaného sýra. Je to krásně voňavá rychlá letní polévka.



## Ingredience

- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 3 rajčata
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 50 g strouhaného sýra
- ✓ bazalka
- ✓ 3 stroužky česneku

## Kategorie

Léto, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka