

# Pikantní rajčatová polévka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

196 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-rajcatova-polevka>

## Příprava

Rajčata spaříme, oloupeme a rozmixujeme. Směs rajčat přelijeme do hrnce, zalijeme trochou vody. Přidáme sůl, pepř a kostku bujónu. Necháme povařit 10 minut. Dochutíme špetkou chilli a bazalky. Hotovou polévku posypeme strouhaným sýrem.

## Ingredience

- ✓ 10 rajčat
- ✓ 1 kostka drůbežího bujónu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka bazalky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka chilli
- ✓ 50 g parmezánu
- ✓ 0,5 l vody

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Něco extra, Polévka

