

Rajčatová polévka z letní zahrádky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

489 kalorií , 0 g cukrů , 36 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatova-polevka-z-letni-zahradky>

Příprava

Na másle orestujeme jemně nakrájenou cibuli, celer a mrkev doměkka. Přidáme oloupaná, nakrájená rajčata a polovinu kuřecího vývaru. Vaříme na mírném ohni 20 minut. V hrnci na polévku smícháme zeleninu, přidáme zbytek kuřecího vývaru a rýži. Dochutíme solí, pepřem a tymiánem. Vaříme na mírném ohni 20-30 minut. Hotovou polévku sypeme sekanou petrželkou.

Ingredience

- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 1/3 šálku celeru
- ✓ 3 lžíce mrkve
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 8 velkých rajčat
- ✓ 8 velkých šálků drůbežního vývaru
- ✓ 3 lžíce rýže
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ tymián
- ✓ petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Zelenina, Vegetarián, Polévka