

Rajská polévka bez protlaku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

454 kalorií , 15 g cukrů , 38 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajska-polevka-bez-protlaku>

Příprava

Nejdříve si nachystáme rajčata. Nařízneme je do kříže a přelijeme vroucí vodou. Poté sloupneme slupku a nakrájíme nadrobno. Na olivovém oleji zpěníme cibulku, nakrájenou nadrobno, poté přilijeme polovinu vývaru a vhodíme rajčata. Vaříme na středním plameni asi 20 minut, rajčata mícháme a mačkáme o stěnu hrnce. Dle potřeby přilíváme vývar. Osolíme, opepříme, přidáme tymián dle chuti a špetku skořice. Po dvaceti minutách vypneme a rajčata rozmixujeme. Do hladké polévky vmícháme máslo a smetanu. Již nevaříme. Dochutíme a můžeme podávat, například s nastrohaným sýrem nebo opečeným toastem.



Tip k receptu

Já přidala trochu cukru a kuskus a zmizela z hrnce ještě horká.



Ingredience

- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 500 g rajčat
- ✓ 1 menší cibulku najemno
- ✓ 1 l drůbežního vývaru
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 4 lžíce smetany ke šlehání
- ✓ špetka soli a pepře dle chuti
- ✓ špetka tymiánu dle chuti
- ✓ špetka skořice na dochucení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka