

Studená rajčatová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 4

4 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: linkinkatka

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

Příprava

Rajčata oloupeme a hrubším sítem propasírujeme. K propasírovaným rajčatům přidáme veškeré koření, citrónovou šťávu a kůru, a ochutíme cukrem, solí a pepřem. Dobře zamícháme a postavíme nejméně na 2 hodiny do chladničky. Do každého talíře vložíme lžičku šlehané smetany, kterou jsme dochutili kari kořením a solí. Polévku podáváme vždy dobře vychlazenou.

Ingredience

- 12 velkých rajčat
- 8 ks drobně rozsekaných šalotek
- 1/2 lžičky cukru krupice
- 1/2 lžičky soli
- špetka pepře
- oregano
- tymián
- 2 lžičky citrónové kůry
- šťáva z 1 citrónu
- 125 ml smetany ke šlehání
- špetka kari koření
- nasekaná petrželová nať

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

