



Rajská polévka z čerstvých rajčat

Ingredience

větší rajčata: **4 ks**
zeleninový vývar: **300 ml**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **2 ks**
čerstvé bylinky (bazalka, tymián, rozmarýn)
máslo
olivový olej
sůl
pepř
bazalkové pesto

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Rajčata spaříme a oloupeme slupku. Poté je nakrájíme na malé kousky. V hrnci rozežřejeme

trochu másla se lžící olivového oleje. Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme ji. Přidáme do hrnce nakrájená rajčata a nasekaný česnek. Podleujeme trochou vývaru a asi 3 minuty dusíme. Poté přilejeme zbytek...

Rajská polévka z čerstvých rajčat - recept

Rajčata spaříme a oloupeme slupku. Poté je nakrájíme na malé kousky. V hrnci rozežřejeme trochu másla se lžící olivového oleje. Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme ji. Přidáme do hrnce nakrájená rajčata a nasekaný česnek. Podleujeme trochou vývaru a **asi 3 minuty dusíme**. Poté přilejeme zbytek vývaru, osolíme, opepříme a přidáme nasekané čerstvé bylinky. **Vaříme asi 10 minut**. Polévku dohladka rozmixujeme. Dochutíme solí a pepřem.

Rajskou polévku z čerstvých rajčat podáváme s kapkou [bazalkového pesta](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí