



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 01. 02. 2012

Rajčatová polévka

Rajčatová polévka je vždy nejchutnější z čerstvých rajčat, ale použít můžeme samozřejmě i rajčata sterilovaná. Čerstvá rajčata spaříme v hrnci S...

Rajčatová polévka - postup přípravy

Rajčatová polévka je vždy nejchutnější z čerstvých rajčat, ale použít můžeme samozřejmě i rajčata sterilovaná. Čerstvá rajčata spaříme v hrnci s horkou vodou, oloupeme slupku a nakrájíme je na malé kostičky. Řapíkatý celer očistíme, omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Petrželovou nať a oloupaný česnek nasekáme nadrobno a spolu s celerem je osmahneme na rozehřátém másle. Poté přidáme nakrájená rajčata a zalijeme 200 ml studené vody, přidáme tymián a pod pokličkou necháme asi 15 minut dusit.

Rajčatovou polévku dochutíme solí, cayenským pepřem a citrónovou šťávou. Na talíři polévku ozdobíme tenkými plátky čerstvě nakrájeného citrónu. **Rajčatová polévka** je také vynikající, pokud ji na závěr posypeme troškou strouhaného sýru parmazán, nebo jakýmkoli sýrem podle naší chuti.