

Pikantní rajčatová polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

196 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: pavlinf

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

Příprava

Rajčata spaříme, oloupeme a rozmixujeme.

Směs rajčat přelijeme do hrnce, zalijeme trochou vody. Přidáme sůl, pepř a kostku bujónu. Necháme povařit 10 minut.

Dochutíme špetkou chilli a bazalky. Hotovou polévku posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- 10 rajčat
- 1 kostka drůbežího bujónu
- špetka soli
- špetka bazalky
- špetka pepře
- špetka chilli
- 50 g parmezánu
- 0,5 l vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Něco extra, Polévka

