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 nastrouhaným 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 drůbežího 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 nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka