

Tomatová polévka s koriandrem a ciabattou

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: kluci v akci

Suroviny

300 g rajského protlaku
100 g cibule
1,5 l vody
100 ml červeného vína
100 ml olivového oleje
40 g česneku
1 velký citrón
1 svazek čerstvého koriandru
sůl
pepř
kvásek na ciabattu
400 g hladké mouky
300 ml vlažné vody
60 g droždí
těsto na ciabattu
kvásek
350 g hladké mouky
4 lžičky soli
2 lžičky krystalového cukru
100 ml olivového oleje
100 ml vody



Postup

1. nejemno nakrájenou cibuli na oleji lehce orestujeme, přidáme rajský protlak a zarestujeme
2. zalijeme vínem, vodou a důkladně promícháme, necháme chvilku provařit
3. přidáme česnek, kůru z citrónu, citrónovou šťávu, nasekaný koriandr, sůl, pepř a znovu opět krátce povaříme

Ciabatta:

1. z hladké mouky, droždí a vlažné vody připravíme kvásek, necháme cca 15 minut vykynout.
2. poté smícháme s ostatními surovinami a vypracujeme v hladké, kypré těsto, které necháme opět vykynout, asi půl hodiny
3. těsto rozdělíme na dvě části a tvarujeme na dlouhé ovály
4. pečeme na pomoučněném plechu v předehřáté troubě na 180 °C cca. 18 25 minut
5. během pečení jednou nebo dvakrát lehce postříkujeme vodou