

# Tomatová polévka s koriandrem a ciabattou

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## 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 povařím

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