

Rajčatová polévka s bazalkou

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 mrkve

1 pórek

2 šalotky

1 menší cibule

2 stroužky česneku

1 konzerva krájených loupaných rajčat

hrst až dvě nasekané bazalky

olivový olej na vaření

1,5 litru kuřecího vývaru

pár lístků bazalky na ozdobu

olivový olej panenský na dochucení

sůl a pepř na dochucení

Postup

Postup přípravy: Nakrájenou mrkev, pórek, šalotku, cibuli a česnek zalijeme olivovým olejem na smažení a na mírném plameni smažíme asi 15 minut. Přidáme konzervovaná nakrájená rajčata a dusíme dalších 10-15 minut. Zalijeme polovinou vývaru, přidáme nasekanou bazalku a necháme 10-15 minut povařit. Ručním mixérem rozmixujeme najemno, přidáme zbývajícím vývaru a dochutíme solí a čerstvě umletým pepřem. Podáváme tak, že zakapeme panenským olivovým olejem a ozdobíme čerstvými lístky bazalky.