

Rajčatová polévka s těstovinou

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

300 g rajčat
1 rajský protlak
lžička celého pepře
2 zrnka nového koření
1 bobkový list
1 malinká cibule
1–2 lžice hladké mouky
sůl
cukr
1 lžice olivového oleje
čerstvé těstovinové nudle
bazalka
sýr

Postup

Postup

Na oleji zpěníte nakrájenou cibuli, přidejte nakrájená rajčata, protlak a koření, zalijte 1 l vody, rozmíchejte a zvolna vařte cca 15 minut. Pak polévku přeced'te, dochu'te solí, citrónovou šťávou a cukrem. Mezitím zvlášť uvařte těstoviny a vložte je až do hotové polévky. Na talířích posypte nasekanou bazalkou a sýrem.