

Rajčatová polévka s kukuřicí

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Mexická kuchyně

Suroviny

1 lžička Olej - olivový

Vývar - kuřecí 1 lžička - vývar v kostce

Cibule 1 - nadrobno nakrájená

Rajčata 3 - oloupaná, vypeckovaná, nakrájená najemno

420 g Rajčatový protlak

310 g Kukuřičné pyré

125 g Kukuřice

Chilli koření podle chuti

Sůl podle chuti

1 lžíce Smetana - zakysaná

Tortilly podle potřeby



Postup

Rozehřejeme olej, přidáme lžičku rozdrobeného kuřecího vývaru, cibuli a opékáme, až cibule zesklloví. Rajčata oloupeme, lžičkou odstraníme semena a dužinu nadrobno nakrájíme. Přidáme do hrnce spolu s rajčatovým protlakem, kukuřičným pyré a zrny kukuřice. Ochutíme chilli kořením a solí a mícháme tak dlouho, až se polévka prohřeje. Příloha: Podáváme se lžící zakysané smetany a tortillami. Poznámky: Kukuřičné pyré můžeme připravit rozmixováním okapaných konzervovaných kukuřičných zrn. Polévku lze až na 4 týdny zmrazit.

Poznámka

KR-394.