

Rajčatová polévka ze zahrádky

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velká cibule
0,3 šálku celeru
3 lžíce mrkve
3 lžíce másla
8 velkých rajčat
8 šálků kuřecího vývaru
3 lžíce rýže
sůl
pepř
tymián
petrželka

Postup

Na másle orestujeme jemně nakrájenou cibuli, celer a mrkev doměkka. Přidáme oloupaná, nakrájená rajčata a polovinu kuřecího vývaru. Vaříme na mírném ohni 20 minut. V hrnci na polévku smícháme zeleninu, přidáme zbytek kuřecího vývaru a rýži. Dochutíme solí, pepřem a tymiánem. Vaříme na mírném ohni 20-30 minut. Hotovou polévku sypeme sekanou petrželkou.