

Rajčatová polévka s česnekem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 stroužky česneku
150 g celerové natě
1 svazek tymiánu
citronová šťáva
1 svazek petržele nebo pažitky
2 lžíce másla
cayenský pepř
850 g loupaných rajčat
plátky citronu
tymián na ozdobu

Postup

Oloupaný česnek nadrobno nasekáme. Tymián omyjeme a nasekáme. Petržel a celer očistíme, omyjeme a rozkrájíme na malé kousky. Na rozehřátém másle osmahneme nakrájenou zeleninu, zalijeme 200 ml vody a pod pokličkou dusíme asi 15 minut. Polovinu zeleniny dáme stranou, zbytek rozmixujeme s rajčaty. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Necháme vychladit. Pak vmícháme nerozmixovanou zeleninu a ozdobíme tymiánem a plátky citronu.