

# Studená polévka z rajčat a avokáda

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kg vyzrálých rajčat

4 stroužky česneku

2 lžičky vinného octa

sůl

pepř

kmín

2 lžíce cukru

2 zralá avokáda

1 lžíce kuliček zeleného pepře

## Postup

Rajčata rozmačkáme a slupky odstraníme, přidáme utřený česnek, ochutíme octem a kořením. Zpracujeme na hladkou kaši, kterou necháme v chladu asi hodinu odležet. Avokáda oloupeme, rozpůlíme, vyjmeme pecky a nakrájíme na půlměsíčky. Rajčatové pyré nalijeme na talíř, přidáme kousky avokáda a ozdobíme kuličkami zeleného pepře.