Rajská polévka z čerstvých rajčat

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- rajčata 2 kg
- vývar 1 l
- lístek čerstvé bazalky 5 ks
- nové koření 5 kulička
- bobkový list 2 ks
- cibule 1 ks
- olivový olej 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- ocet 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Důkladně omytá rajčata pokrájíme na čtvrtky, oloupanou cibuli nasekáme nadrobno
2. Zeleninu orestujeme na rozpáleném olivovém oleji na pánvičce, přidáme listy bazalky, pepř a sůl, vše podusíme ve vlastní šťávě
3. V hrnci na lžíci másla osmahneme hladkou mouku, po chvíli míchání jíšku zalijeme vývarem nebo vodou s rozdrobenou kostkou bujónu, za stálého míchání přidáme do polévkového základu bobkové

listy, kuličky nového koření a vaříme 25-30 minut (v případě použití kvalitního vývaru můžeme tuto dobu zkrátit na polovinu)
4. Koření z polévky vyjmeme, podušená rajčata vlijeme do vývaru a polévku tyčovým mixérem rozmixujeme dohladka, kdo má rád extra jemné polévky, tak ji ještě přecedí, ale není to nutné
5. V této fázi polévku dochutíme cukrem, případně osolíme, či okořeníme a ještě chvíli ji povaříme
6. Takto připravenou rajskou polévku podáváme horkou s vložkou rýže nebo těstovin.

Doporučení:
Uvařenou rýži nebo těstoviny do polévky dáváme v bodě 5 tohoto receptu.