



## Rajčinová polievka

### **SUROVINY :**

- prezreté rajčiny
- 1 veľká cibuľa
- 5 strúčikov cesnaku
- zeleninový vývar
- bazalka
- olivový olej
- syr na posypanie

### **POSTUP :**

Rajčiny umyjeme a sparíme vriacou vodou. Necháme vychladnúť, zbavíme šupky a tvrdých stredov. Na oleji opečieme cibuľu a pretlačený cesnak. Pridáme paradajky a spoločne povaríme.

Pridáme trochu polievkového korenia. Pustí to šťavu – vodu netreba dolievať. Nakoniec polievku rozmixujeme a ochutíme. Polievku podávame so strúhaným syrom a čerstvou bazalkou.