

Rajčatová polévka s Cottage a sýrovým chipsem

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Ten, kdo má rád pizzu si jistě zamiluje i tuto polévku. Její hlavní přísady jsou totiž rajčata, sůl, pepř a jako třeštička Jihočeský cottage a sýrové chipsy.



Ingredience

1 kg rajčat
1 lžíce Jihočeského másla
1 malá cibule
2 stroužky česneku
115 g rajčatového protlaku
200 ml vývaru
hrst bazalky
1 balení Jihočeského cottage
piniové oříšky
100 g sýru Sýrařův výběr na sýrový chips
cukr
pepř
sůl
olej

Návod na přípravu:

Rajčata spaříme v horké vodě, oloupeme a nakrájíme. Na oleji osmažíme nejmenší nakrájenou cibuli a česnek. Poté přidáme rajčatový protlak, nakrájená rajčata a vaříme do změknutí. Rozmixujeme a přidáme vývar. Dochutíme solí, pepřem, bazalkou a cukrem. Na plech vyložený pečicím papírem dáme na malé hromádky nahrubo nastrouhaný sýr Sýrařův výběr (který druh máte nejraději) a dáme na 10 minut zapéct. Po vychladnutí podáváme sýrové chipsy s polévkou ozdobenou piniovými oříšky, bazalkou a Jihočeským cottage.