

RÝCHLA PARADAJKOVÁ POLIEVKA

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na rýchlu paradajkovú polievku budete potrebovať (porcia asi pre 4 osoby):

250 g kríčkových paradajok, 2 x 250 ml lúpaných paradajok v konzerve, 2 lyžice hnedého cukru, 1 cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, 1 chilli papričku (pokojne môžete vynechať), čerstvo mleté čierne korenie, soľ, olivový olej extra virgin, lyžicu masla, bazalku a parmezán

A TAKTO NA TO:

Do mixéra vhodíte umyté paradajky, lúpané paradajky, chilli (my sme použili scotch bonnet), očistenú cibuľu, strúčiky cesnaku, cukor a všetko spolu riadne premixujete. Pokiaľ máte veľmi výkonný mixér nemusíte nič krájať na drobnejšie kusy, zväžte však čo váš mixér zvláda. Ten náš úplne rozdrví aj malé semienka z paradajok, takže nie u nás nutné masu prepasírovať. Ak však podobný stroj nemáte a chcete mať polievku krásne hladkú a čistú masu ešte prepasírujte. V hrnci rozpustíte maslo s trochou olivového oleja, vlejete masu z mixéra a nechajte prevrieť. Pokiaľ sa vám zdá polievka príliš hustá zriedte ju trochou vody. Dochuťte soľou a korením. Podávajte dozdobené bazalkou, parmezánom a trochou olivového oleja.

TIP: Spolu s paradajkami rozmixujte aj trochu stopkového zeleru, získate tak extra sviežosť. Rovnako tak môžete rozmixovať hrst bazalky, polievka sa dostane hneď na inú úroveň. Polievku tiež môžete finálne dochutiť muškátovým orieškom alebo doplniť o domácu cestovinu.

