

Rychlá rajčatová polévka s těstovinami

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 plechovka	loupaná rajčata
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
1 l	zeleninový vývar (může být i z kostky) nebo voda
2 ks	bobkový list
3 kulička	nové koření
1 ks	větší rajčatový protlak
1 lžička	cukr
	sůl
	pepř
	vařené těstoviny
	bazalka (čerstvá nebo sušená)



Postup přípravy

Nejprve si na olivovém oleji v hrnci osmahneme pokrájenou cibuli a po chvíli k ní přidáme i nasekaný česnek. Necháme asi minutu opéct (ne déle, aby česnek nezhořknul). Poté přihodíme rajčata z plechovky (včetně šťávy) a zalijeme zeleninovým vývarem. Přidáme bobkový list s novým kořením (nejlépe v malém sáčku nebo ve “vajíčku” na čaj) a necháme projít varem po dobu asi 8 minut. Poté koření vyndáme a rajčata rozmixujeme dohladka. Na závěr přidáme rajčatový protlak s cukrem, podle chuti osolíme a opepříme. Přihodíme uvařené těstoviny a ozdobíme bazalkou. Rajčatovou polévku ihned podáváme.