Tomatová polévka

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

10 ks	rajčata střední velikosti
	voda na spaření rajčat
1 ks	cibule menší
1/2 lžičky	sušená bazalka
asi 1/2 l	voda (podle hustoty polévky)
2 lžíce	olivový olej
2 lžíce	zakysaná smetana
	sůl
	mletý pepř
	čerstvá bazalka na ozdobu



Postup přípravy

Rajčatům nařízneme slupku, zalijeme je vařicí vodou a necháme pár minut spařit. Mezitím si najemno nakrájíme cibuli. Zkontrolujeme rajčata a pokud jde slupka již lehce stáhnout, sundáme ji ze všech. Pokud ne, ještě chvíli je ponecháme v horké vodě. Poté je překrojíme napůl. Ve středním si hrnci rozpálíme olivový olej, přihodíme cibuli, kterou necháme lehce zezlátnout, k cibuli přidáme také rajčata a sušenou bazalku. Lehce promícháme a zalijeme vodou. Přiklopíme a deset minut dusíme. Poté sundáme z plotny, zjemníme zakysanou smetanou a mixujeme tyčovým mixérem do té doby, než je polévka jemná a bez hrudek. Dochutíme solí a pepřem. Servírujeme se zakysanou smetanou a lístkem bazalky. Můžeme také posypat nahrubo strouhaným sýrem.