

# RAJČATOVÁ POLÉVKA SE SÝREM GRAN MORAVIA

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



© Cucinare con amore

**Rajčatová polévka se sýrem a máslovými krutony je zdravé, chuťově vyvážené a jednoduché jídlo, které hravě zvládnou i začínající kuchařky. Recept pro 3 větší porce nebo 4 menší.**

## Příprava:

Nejprve si v hrnci na troše másla osmahneme cibulku lehce dozlatova, přidáme na minutku česnek a vše zalijeme rajčaty, přidáme trochu vody a za občasného míchání přivedeme k varu. Mezitím si na pánvi opečeme na másle pečivo nakrájené na kostičky, hezky dozlatova. Jakmile polévku přivedeme k varu, rozmixujeme ji do hladka ponorným mixérem, pokud je třeba, lehce naředíme horkou vodou do požadované konzistence. Ochutíme solí, pepřem, cukrem a bazalkou podle naší chuti. Servírujeme teplou v mističkách a posypanou sýrem Gran Moravia a krutonky.

## Suroviny

**2 konzervy kvalitních sekaných rajčat**  
**sůl**  
pepř  
čerstvá bazalka podle chuti  
1 malá žlutá cibule

1 česnek, prolisovaný  
špetka třtinového cukru, záleží podle sladkosti rajčat  
**čerstvě nastrohaný sýr Gran Moravia**  
**francouzské bagetky na kostičky**  
máslo



PRVNÍ CHODY



POLÉVKA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST