

První chody

Polévky

15 minut Příprava

90 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© I love Italy

Rajčatové polévky jsou jednoduché na přípravu a chutnají snad všem. Vyzkoušejte tuto variantu s cuketou a Cri Cri Gran Moravia.

## **Příprava:**

Zeleninu nakrájejte na malé kousky a osmahněte v hrnci na olivovém oleji. Přidejte rajčata a nechte bublat na mírném ohni tak 15 minut. Dolijte vodou a nechte vařit alespoň 1 hodinu. Dochuťte solí a pepřem (ev. bujónem). Polévku podávejte posypanou pečeným sýrem Cri Cri Gran Moravia.

## **SUROVINY**

- 1 plechovka rajčat
- 1/2 cukety
- kousek řapíkatého celeru
- 1 malá cibule
- 1 oloupaný stroužek česneku
- Cri Cri Gran Moravia
- 3 lžíce olivového oleje