

Pikantní rajčatová polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 lžíce	olivový olej
1 ks	velká cibule
4 stroužky	česnek
2 plechovky	konzervovaná rajčata (celá nebo loupaná)
1 ks	chilli paprička
1 litr	voda nebo vývar
	sůl
	pepř mletý
1/2 lžičky	mletá skořice
trochu	cukr
	kokosové mléko (popř. zakysaná smetana)



Postup přípravy

Nejprve si v kastrolu si na olivovém oleji osmahneme pokrájenou cibuli a po asi 3 minutách smažení a míchání přidáme nasekaný česnek s chilli papričkou. Po další minutě (ne déle, česnek by nám zhořknul) přihodíme loupaná rajčata z plechovky a zalijeme vodou nebo vývarem. Vaříme asi 8 minut, poté rozmixujeme tyčovým mixerem. Dochutíme solí, mletým pepřem, mletou skořicí a trochou cukru. Nalijeme na talíře, přelijeme kokosovým mlékem či zakysanou smetanou. Hotovou polévku ihned podáváme.