

Rajčatová polévka pro děti

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

8 ks	zralé rajče
	sůl
4 kulička	nové koření
2 lžice	olivový olej
1 plechovka	rajčatový protlak
1 hrst	těstoviny (např. písmenka nebo nudličky)
	skořice mletá
	cukr (dle chuti)
	jablečný ocet (dle chuti)
	zakysaná smetana
	malá rajčátka na ozdobu
	bazalka na ozdobu



Postup přípravy

Rajčata omyjeme, spaříme a oloupeme. Pokrájíme je na menší kousky a dáme je na 10 minut vařit do osolené vody spolu s novým kořením. Poté je přecedíme přes jemné sítko a přidáme olivový olej s rajčatovým protlakem. Dochutíme troškou mleté skořice, cukrem a jablečným octem, případně ještě jemně dosolíme. Mezitím si zvlášť uvaříme těstoviny a uvařené je vmícháme do polévky. Hotovou polévku servírujeme do misek, kde na hladinu uděláme "puntíky" ze zakysané smetany. Pro ozdobu k misce můžeme ještě na dřevěnou špejli (bez ostrého konce) napíchnout malá rajčátka a lístky bazalky. Ihned podáváme.

Poznámka: Polévku podáváme například s **domácími tyčinkami grissini** - recept na ně naleznete ZDE