VYNIKAJÚCA RAJČINOVÁ POLIEVKA OD HUGA.





Bez rajčinového pretlaku, bez múky! Pripravíte ju expresne rýchlo a ešte rýchlejšie zjete. "manam"!

Budete potrebovať: (na 2 porcie)

1 veľkú konzervu drvených rajčín (alebo doma zaváranej rajčinovej šťavy)

soľ, med

oregano

50 gramov tvrdého syra (Eidam)

zopár lístkov čerstvej bazalky

Postup:

Do hrnca dajte variť hustú rajčinovú šťavu. Dolejte vodou, maximálne 1/2 litra. (Ja mám radšej, keď je polievka trochu hustejšia, preto s vodou opatrne.)

Priveďte do varu, ochuťte soľou, medom a trochou oregana. Varte aspoň 5 minút.

HOTOVO!

Podávajte s postrúhaným syrom a pokrájanou bazalkou. . Ideálne je ešte na záver posypať trochou parmezánu. "manam"!

A jednoduchá, mimoriadne chutná, zdravá rajčinová polievka je na svete.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo