



## Polievka z pečených paradajok

Chod	Polievky
Príležitosť	Obed
Náročnosť	Lahké
Čas prípravy	
Počet osôb	
Autor	Vitana



### ČO BUDEME POTREBOVAŤ

### PRÍPRAVA RECEPTU

- 1 kg paradajok
- 1 hlava cesnaku
- 1 cibuľa
- Olivový olej
- Hrubozrnná soľ
- 500 ml horúcej vody
- 1 Vitana zeleninový bujón
- 1 PL masla
- 100 g smotany na šľahanie
- 50 g parmezánu
- Mozarella

Paradajky rozkrojíme na polovičky, rozpolíme cibuľu a jednu hlavu cesnaku a uložíme na plech. Polejeme olivovým olejom a posypeme hrubozrnnou soľou. Dáme do rúry na 200 stupňov cca 20 minút a v prípade potreby pridáme 5 minút na 220 stupňov. Do hrnca dáme vývar a zohrejeme. Vložíme paradajky zbavené zelených častí, cibuľu a cesnak očistíme. Pridáme maslo, prevaríme a rozmixujeme na jemno a hladko. Na záver pridáme smotanu a parmezán a premiešame. Podávame s kúskami mozarely a opečeným rustikálnym chlebíkom poliatym olivovým olejom.

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.sk](http://www.vitana.sk)

[www.facebook.com/chutnenatur](https://www.facebook.com/chutnenatur)

*žite s chuťou*