



# Polievka z pečených paradajok

Recepty



Polievky



Rýchle večere



0 min



0



2.9

1220



## Budete 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.