Polievka z pečených paradajok

Recepty

Polievky

Rýchle večere

0 min

0



2.9

1221

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 mozarelly a opečeným rustikálnym chlebíkom poliatym olivovým olejom.