

Polievka z pečených paradajok

Potrebuje

- - 100 g Karička Čerstvý syr Natur
- - 600 g mix paradajok
- - 1 hlavičku cesnaku
- - 1 cibuľu
- - 1 PL olivového oleja
- - čerstvé bylinky: rozmarín, tymian
- - 250 ml zeleninového vývaru
- - soľ
- - #Na ozdobenie:
- - Karička Čerstvý syr Natur
- - korenie štyroch farieb
- - cherry paradajky
- - tymian
- - olivový olej

Postup

1. Zapekaciu misku potrieme olejom, poukladáme paradajky, ak sú väčšie, prekrojíme ich a uložíme reznou stranou nahor.
2. Cesnak rozkrojíme a položíme k paradajkám spolu s cibuľou nakrájanou na väčšie kusy, okoreníme a osolíme, navrch položíme vetvičku rozmarínu a tymianu.
3. Pečieme v predhriatej rúre na 200 °C 35-40 minút.
4. Po upečení vyberieme bylinky.
5. Paradajky a cibuľu spolu s vytlačeným cesnakom dáme do vyššej nádoby, zalejeme vývarom, pridáme Karička Čerstvý syr Natur a polievku ešte horúcu rozmixujeme ponorným mixérom.
6. Hotovú polievku pokvapkáme olivovým olejom, pridáme extra Karička Čerstvý syr Natur, ozdobíme nakrájanými kolieskami cherry paradajok, posypeme korením štyroch farieb a tymianom.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: