

Hřejivá rajčatová polévka s chilli a medem - recept zdarma

<https://www.chillikuchyne.cz/hrejiva-rajcatova-polevka-s-chilli-medem-recept-zdarma/>



 **6 - 8** Porce - **120 Kč**  **45 min** Příprava



Červená cibule
2 ks, nakrájená nadrobno



Celer
1 větvička



Chilli paprička
1/2, rehydratovaná



Med
1 lžice



Česnek
2 stroužky, prolisované



Rajčata
v plechovce, 800 g



Sušené oregáno
1 lžice



Tymián
1 lžice



Kuřecí vývar
400 ml



Sůl
dle chuti



Pepř
dle chuti



Máslo
50 g

Je pravda, že mrazivým dnům už odzvonilo, v sychravém počasí však stejně něco na zahřátí přijde vhod. Rajčatová polévka s chilli a medem ze surovin, které má každý při ruce, vám zvedne náladu.



1. Orestujte cibuli, česnek, celer a chilli papričku na kousku másla a nechte změkhnout **na mírném plameni**.
2. Přidejte **nakrájená rajčata** a drůbeží vývar. Přisypte sušené bylinky a nechte alespoň 30 minut probublávat.
3. Dochuťte medem a **rozmixujte dohladka**.



Ozdobte polévku částečně **sušenými rajčaty**. Jak je připravit? Rozkrájejte **cherry rajčátka** na poloviny a posypte je sušeným oregánem a solí. Pečte v troubě při 150 °C zhruba 40 minut.

Výtečně se do polévky hodí také **krutony**: den starou bagetu nakrájejte na kostičky a opékejte dokřupava.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>