



Polévka z pečených rajčat a sýrem Halloumi

Ingredience

- 10 ks rajče
- 0.5 ks cibule
- 2 stroužky česnek
- 2 lžíce cukr krupice
- 1 lžíce olivový olej
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 2 snítky rozmarýn
- 1 kostka Maggi Zeleninový bujón
- 1 balení sýr halloumi

Postup

1. Rajčata nakrájejte na silnější plátky a dejte je do olivovým olejem vymazané zapékačí mísy.
2. Cibuli nakrájejte na měsíčky a smíchejte s rajčaty. Vše osolte, opepřete, posypte krupicovým cukrem a zakápněte olivovým olejem. Na zeleninu položte 2 snítky rozmarýnu. Nyní 1 kostku MAGGI Zeleninového bujónu zalijte 500 ml vroucí vody a nechte ji rozpustit.
3. Dejte péct na 180-200 °C, dokud rajčata nezačnou mírně zlátnout a bublat a cukr se nezačne rozpouštět (cca 20 minut).
4. Na dalších 10 minut do mísy k rajčatům zamíchejte na plátky nakrájený česnek a ještě asi 5 minut vše pečte.
5. Pak směs přendejte do hrnce a tyčovým mixérem ji rozmixujte do hladka.
6. Nyní do rajčat nalijte připravený MAGGI Hovězí bujón, polévku provařte a dle chuti dosolte a opepřete.
7. Na pánvi s kapkou olivového oleje opečte asi 3 plátky sýru Halloumi, který poté nakrájejte na kostičky a podávejte s horkou polévkou.

48 Méně

3

Sacharidy	18.72 G
Energie	221.55 kcal
Tuky	5.84 G
Protein	24.54 G