# Rajčatová polévka s čočkou

## Ingredience

- 1 plechovka pasírovaná rajčata
- 30 g Maggi Zeleninový bujón
- 500 g voda
- 5 g česnek
- 20 g šalotka
- 1 g petržel
- 0.2 chilli
- 200 g Těstoviny
- 0.67 hrnek Čočka, syrová
- 10 g Olej, řepka
- 75 g smetana
- 1 špetka cukr
- 1 špetka sůl
- 30 g Zelenina dle výběru

## Postup

1. Oloupeme a najemno nakrájíme šalotku a stroužek česneku spolu s chilli papričkou. D8me vařit čočku podle pokynů na obale.

2. Na pánvi rozehřejeme lžíci oleje a přidáme cibuli. Asi po 2 minutách přidáme česnek, pepř a nakrájenou zeleninu.

3. Osmaženou zeleninu s cibulí a česnekem dáme do hrnce a zalijeme studeným vývarem z bujónu. Přidáme konzervovaná rajčata a vaříme na středním plameni asi 15 minut.

4. Ke konci vaření dochutíme solí a trochou cukru podle chuti.

5. Hotovou polévku rozmixujeme mixérem a přidáme smetanu.

6. Těstoviny uvaříme v samostatném hrnci podle pokynů výrobce a scedíme.

7. Čočku slijeme přes sítko, aby okapala.

8. Do misky dáme část těstovin a čočku a zalijeme teplou rajčatovou polévkou. Rajčatovou a čočkovou polévku podáváme s petrželkou.

49 Méně

4

| | |
|---|---|
| Sacharidy | 46.2 G |
| Energie | 294.85 kcal |
| Tuky | 7.06 G |
| Protein | 13.24 G |