

Tomatová polévka

menší cibulka

olivový olej

2 stroužky česneku

2 polévkové lžíce rajčatového protlaku

2 plechovky loupaných drcených rajčat (nebo 5 čerstvých rajčat)

asi litr [zeleninového vývaru](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar)

sůl

pepř

tymián, bazalka, oregano

mražené zelené fazolové lusky

cuketka (třetina až polovina menší čerstvé) nebo 2 - 3 řapíky celeru

kysaná smetana nebo žervé na dozdobení

Na olivovém oleji zesklivatíme nadrobno pokrájenou malou cibulku a česnek. Přidáme rajčatový protlak a jednu plechovku loupaných rajčat nebo polovinu spařených, oloupaných a pokrájených čerstvých rajčat. Přidáme sůl, pepř a bylinky. Povaříme 15 minut. Rozmixujeme ponorným mixérem a přidáme cca 1/3 balíčku mražených zelených fazolových lusků a druhou polovinu rajčat. Povaříme. Mezitím na pánvi na trošce olivového oleje orestujeme na plátky pokrájenou cuketku (nebo řapíkatý celer). To pak přidáme do polévky a necháme lehce probublat. Na talíři zdobíme lžící kysané smetany/žervé a lístky čerstvé bazalky.