

## Rajčatová polévka s abecedou



4 porce

### INGREDIENCE:

- 50 g másla
- 1 ks cibule
- 500 g čerstvých rajčat
- 25 g rajského protlaku
- cukr podle chuti
- 3 ks celé pepře
- 2 ks celá nová koření
- větvička tymiánu
- 1ks bobkový list
- 2 ks hřebíčky
- 80 ml smetany
- sůl a pepř podle chuti
- citronová šťáva podle chuti
- 80 g abecedy Zátka

### POSTUP:

Cibuli oloupeme a najemno nakrájíme. V hrnci rozejdeme máslo, přidáme cibuli a zpěníme. Přidáme rajčatový protlak a orestujeme. Přidáme na kousky nakrájená rajčata, cukr, koření a ochutíme solí. Restujeme přibližně 20 minut, přidáme 500 ml vody a vaříme, dokud všechny ingredience nezměkknou.

Polévku přecedíme a opět přivedeme k varu. Do polévky přidáme těstoviny abeceda a vaříme je doměkka. Následně ochutíme kapkou citronu. Polévku servírujeme do hlubokých talířů a nakonec zjemníme smetanou.

