

# Rajčatová polévka s Cottage a sýrovým chipsem

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Ten, kdo má rád pizzu si jistě zamiluje i tuto polévku. Její hlavní přísady jsou totiž rajčata, sůl, pepř a jako třeštička Jihočeský cottage a sýrové chipsy.



## Ingredience

1 kg rajčat  
1 lžíce Jihočeského másla  
1 malá cibule  
2 stroužky česneku  
115 g rajčatového protlaku  
200 ml vývaru  
hrst bazalky  
1 balení Jihočeského cottage  
piniové oříšky  
100 g sýru Sýrařův výběr na sýrový chips  
cukr  
pepř  
sůl  
olej

## Návod na přípravu:

Rajčata spaříme v horké vodě, oloupeme a nakrájíme. Na oleji osmažíme nejmenší nakrájenou cibuli a česnek. Poté přidáme rajčatový protlak, nakrájená rajčata a vaříme do změknutí. Rozmixujeme a přidáme vývar. Dochutíme solí, pepřem, bazalkou a cukrem. Na plech vyložený pečicím papírem dáme na malé hromádky nahrubo nastrouhaný sýr Sýrařův výběr (který druh máte nejraději) a dáme na 10 minut zapéct. Po vychladnutí podáváme sýrové chipsy s polévkou ozdobenou piniovými oříšky, bazalkou a Jihočeským cottage.