Polévka z pečených rajčat s chipsy z Madelandu



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (3 porce):

- 500 g cherry rajčat
- 5 lžic olivového oleje
- 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- hrst bazalky
- 70 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- 300 ml vývaru
- 50 g sýru Madeland

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 200 °C. Rajčata omyjeme, rozložíme je na plech, zakápneme třemi lžícemi olivového oleje, osolíme, opepříme a vložíme do trouby. Mezitím oloupeme cibuli a nakrájíme ji na klínky, česnek také oloupeme. Asi po 10 minutách pečení rajčat přidáme na plech cibuli s česnekem a pokračujeme v pečení dalších 20 minut, dokud zelenina nezačne hnědnout a krásně nezměkne. Během toho si připravíme chipsy ze sýru Madeland – plátkový sýr nakrájíme na menší kousky a rozložíme je na plech s pečicím papírem. Přidáme do trouby k rajčatům a pečeme asi 5–7 minut, dokud se sýr nerozteče a nezačne zlátnout. Necháme vychladnout a ztuhnout. Upečenou zeleninu vyndáme z trouby, a vše přemístíme do mixéru. Zalijeme vývarem, čerstvou Jihočeskou smetanou, přidáme bazalku a uzenou papriku. Ochutíme solí a pepřem. Polévku podáváme s chipsy z Madelandu a můžeme ozdobit lístky bazalky nebo zakápnout trochou olivového oleje.