

# Polévka z červené čočky s rajčaty

Polévka

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 25.0 porcí)</b>
Zeleninový vývar	6.5 litry
Sekaná rajčata	1.2 kilogramy
Mrkev	1.2 kilogramy
Červená čočka	1 kilogramy
Rajčatový protlak	200 gramy
Česnek [stroužek]	12 stroužek
Koření - tymián	6 lžiček
Koření - pepř černý	
Sůl	
Olej olivový	

## návod k přípravě

- 1) Namočte předem čočku, aby změkla.
- 2) Na olivovém oleji osmahněte nejemno nasekanou cibulku. Přidejte mrkev nakrájenou na kolečka a opékejte cca 5 minut. Do pánve přidejte utřený česnek a opékejte další 2 minuty. Přimíchejte rajčatový protlak, rajčata a vše zalijte vývarem.
- 3) Polévku přiveďte k varu, přisypte čočku a tymián. Vařte do změknutí čočky. Dochuťte solí a pepřem.

## úkoly

recept nemá úkoly