

Rajská sýrová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli a celer nakrájíme na kostičky, opečeme na oleji a zaprášíme moukou. Poté přidáme rajčata, osolíme, zalijeme asi 1l vody a povaříme doměkka. Hotovou polévku přecedíme a při servírování posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Celer** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 400 g

