

Krémová tuniaková polievka s rajčinami

Pripravil som veľmi jednoduchú krémovú polievku z tuniaka. Polievka obsahuje víno a rajčiny, ktoré jej dodávajú jemnú kyslosť a preto je polievka osviežujúca. Na prípravu som použil kvalitného tuniaka vo vlastnej šťave. Je veľa značiek, ktoré si môžete kúpiť. Myslím, že značka Calvo ponúka najpriateľnejší pomer cena/výkon, takže vám ju môžem odporučiť.

4 porcie

3 šalotky

1 strúčik cesnaku

jarná cibuľka

100 ml bieleho suchého vína

200 ml smotany na šľahanie

900 ml zeleninového vývaru

3 – 4 väčšie rajčiny

200 g filé z tuniaka vo vlastnej šťave (Calvo)

biele mleté korenie

soľ

Šalotku a cesnak nakrájame nadrobno a na oleji opražíme. Podležeme vínom a necháme prevrieť. Pridáme vývar a smotanu.

Ak vám vadia v polievke malé šupky z rajčín, rajčiny pred pridaním do polievky ošúpeme. Rajčiny nakrájame na malé kocky a spolu s tuniakom ich pridáme do polievky. Tuniaka netreba cediť. Dochutíme mletým bielym korením a necháme prikryté variť asi 15-20 minút. Rajčiny by sa mali rozvariť.

Odstavíme z plameňa a ponorným mixérom poriadne rozmixujeme.

Podľa potreby dochutíme soľou a podávame.

Na záver očistíme a nakrájame jarnú cibuľku, ktorú pridáme rovno do taniera s polievkou.