



## Rajčatová polévka s klobásou a kukuřicí v mexickém stylu

### Ingredience:

#### na polévku:

- 2 červené cibule
- 3 mrkve
- 2 červené papriky
- 800 g krájených rajčat v plechovce
- hrst stonků z koriandru
- 2 klobásy na vaření Schneider
- 1 plechovka kukuřice
- olivový olej
- sůl a pepř

#### k dohotovení:

- 1 avokádo
- 1 klobása na vaření Schneider
- tortillové chipsy
- sýr typu Feta nebo balkánský
- zakysaná smetana
- lístky koriandru

### Postup:

Cibuli, papriku a mrkev nakrájíme na menší kousky. Orestujeme je na olivovém oleji, a když začne měknout, lehce ji osolíme a opepříme. Přidáme dvě konzervy rajčat, stonky koriandru a ještě trochu vody, aby byla všechna zelenina ponořená.

Polévku vaříme 20 - 30 minut, až bude veškerá zelenina měkká a pak ji rozmixujeme ponorným mixérem. Hrnc s polévkou vrátíme na sporák a přidáme do ní klobásy nakrájené na čtvrtkolečka nebo kostičky a půl plechovky kukuřice. Povaříme. Jednu klobásu nakrájíme na kousky a opečeme ji na pánvi dozlatova, pak ji osušíme na papírových utěrkách.

Hotovou polévku nandáme do misek nebo talířů, přidáme do ní zakysanou smetanu a obložíme ji dle chuti - tortillovými chipsy, avokádem, opečenou klobásou, koriandrem, sýrem... Pokud máme rádi pálivé, klidně přidáme i chilli papričku.

Tento recept pro vás připravila Meg v kuchyni.

