



Polievka z pečených paradajok a syrom halloumi

Ingrediencie

- 10 kusy menšie paradajky
- 1 kus stredná cibuľa
- 2 strúčiky cesnak
- 2 lyžice cukor krupica
- 4 lyžice olivový olej
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie
- 10 g čerstvý rozmarín
- 1 kocka MAGGI Zeleninový bujón
- 3 plátkov syr Halloumi

Postup

1. Paradajky nakrájajte na hrubšie plátky a dajte ich do olivovým olejom vymastenej zapekacej misy.
2. Cibuľu nakrájajte na mesiačiky a zmiešajte s paradajkami. Všetko osolte, okoreňte, posypte krupicovými cukrom a pokvapkajte olivovým olejom. Na zeleninu položte 2 vetvičky rozmarínu. Teraz si 1 kocku MAGGI Zeleninového bujónu zalejte 500 ml vriacej vody a nechajte ju rozpustiť.
3. Dajte piecť na 180-200 °C, kým paradajky nezačnú mierne zlatnúť a bublať a cukor sa nezačne rozpúšťať (cca 20 minút).
4. Na ďalších 10 minút do misy k paradajkám zamiešajte na plátky nakrájaný cesnak a ešte asi 5 minút všetko pečte.
5. Potom zmes preložte do hrnca a tyčovým mixérom ju rozmixujte do hladka. Teraz do paradajok nalejte pripravený MAGGI Hovädzí bujón, polievku povarte a podľa chuti dosolte a okoreňte.
6. Na panvici s kvapkou olivového oleja opečte asi 3 plátky syra Halloumi, ktorý potom nakrájajte na kocky a podávajte s horúcou polievkou.

🕒 50

⊕ 4 porcie

sacharidy	12.75 g
energie	183.43 kcal
tuky	12.05 g
proteín	5.71 g