Polévka z pečených rajčat s pečenými masovými knedlíčky

https://varimesmarcelou.cz/polevka-z-pecenych-rajcat-s-pecenymi-masovymi-knedlicky

Polévka z pečených rajčat je u nás celoroční klasikou. Rajčata začínají zrát, masové knedlíčky upečete hned a máte šanci ochutnat delikatesní polévku. Skoro po celý rok. Polévka je opravdu výborná, neskutečně bohatá na chuť, a tak sytá, že další jídlo není potřeba.

Hovořím-li o použití rajčat celoročně, myslím to vážně. Když se totiž na podzim začnou dny krátit a ranní teploty padají k nule, mým rajčatům ve skleníku se to přestává líbit. Kompletně je otrhám, umístím k oknu do teploty okolo 10–15 °C a nechám je na denním světle dozrávat. Náš jídelníček v listopadu a prosinci jsou samá rajčata. Když rajčata dojdou, použiji na polévku domácí "rajčatovo-paprikový koncentrát".

Na přípravu 6-8 porcí rajčatové polévky si připravíme

Na pečená rajčata

- 1-1,5 kg vyzrálých rajčat (neloupaných)
- 150 g mrkve (asi 3 větší kusy)
- 60 g cibule (2 středně velké)
- 5 stroužků česneku (neloupaných)
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 polévková lžíce aceta balzamica
- 1 polévková lžíce sójové omáčky
- Větvičku rozmarýnu
- 2 větvičky tymiánu
- 2 bobkové listy
- 2 čajové lžičky soli
- Špetku mleté skořice
- Pečeme na 220 °C po dobu 30 minut

Na dokončení potřebujeme

- 2 polévkové lžíce ovesných vloček
- 1,5 litru vývaru nebo vody
- 3 polévkové lžíce cukru (nebo dle chuti každého)
- Nasekanou petrželku na dozdobení polévky

Na masové knedlíčky použijeme

- 250 g mletého masa (směs hovězí a vepřové)
- 1 malé vajíčko
- 1 namočený rohlík v mléce
- Sůl
- 1 čajovou lžičku mleté papriky
- 1 čajovou lžičku kořenící směsi „středomořské“
- Strouhanka dle potřeby

Příprava: **20 minut**

Čas pečení rajčat: **na 220 °C 30 minut**

Čas pečení knedlíčků: **na 200 °C 20 minut**

Provaření polévky: **15 minut**

Postup přípravy polévky z pečených rajčat s pečenými masovými knedlíčky

Do prostorného pekáče nakrájíme všechnu uvedenou zeleninu na menší kusy. Přidáme koření a ostatní suroviny tak, jak jsou uvedeny v surovinách. Vše promícháme a vložíme doprostřed vyhřáté trouby na 220 °C a pečeme po dobu 20 minut.



Pekáč vyjmeme, zeleninu posypeme 2 polévkovými lžícemi ovesných vloček a vše promícháme. Opět vložíme do trouby a pečeme ještě 10 minut. Pak pekáč s upečenou zeleninou vyjmeme a necháme částečně vychladnout.



Během pečení zeleniny si připravíme masové knedlíčky. Z uvedených surovin si uhněteme směs a v dlaních vytvoříme malé knedlíčky. Do pekáčku položíme papír na pečení a knedlíčky na něj vyskládáme. Pokapeme olivovým olejem a pečeme 20 minut na 200 °C.

Z upečené zeleniny vyjmeme bobkové listy, větvičky rozmarýnu a tymiánu a také upečený česnek, který zbavíme slupek.

Upečená rajčata společně s upečeným česnekem ponorným mixerem rozmixujeme do hladka. Získáme hustou, voňavou kaši, kterou rozředíme vývarem či vodou do požadované hustoty.



Já jsem přidávala 1,5 litru. Polévku následně necháme provařit 15 minut mírným varem. Na konci varu do polévky vložíme upečené knedlíčky a zdroj tepla vypneme.

Polévku odstavíme a ochutnáme. Chuť doladíme přidáním cukru, každý dle své volby. Já jsem přidala 3 polévkové lžíce. Můžeme přidat i sůl či mletý černý pepř. Polévku dozdobíme nasekanou petrželkou a můžeme podávat.


Varime's Marcelau