

Potřebujeme: 600 g rajčat, 11 vody, 1 cibuli, 3 lžice masla, 2 lžice polohrubé mouky, 2 lžice polévkových těstovin, sůl, pepř, petrželku a olej.

Cibuli nadrobno nakrájíme a zpěníme na oleji. Přidáme očištěná na dílky nakrájená rajčata, zalijeme vodou

umícháme světlou jíšku. Rajčatový vývar prolisujeme sítem, přidáme jíšku, rozšleháme, osolíme, opepříme a povaríme. Před koncem varu zaváme do polévky těstoviny a uvaríme je doměkka. Na talířích polévku ozdobíme nasekanou petrželkou.