

Paradajková polievka s bazalkou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z masla a múky urobíme zápražku, ktorú zalejeme vodou. Čerstvé paradajky vložíme do horúcej vody a až puknú, tak ich vyberieme, olúpeme, nakrájame na malé kúsky a vložíme do polievky. Pridáme bobkový list, nové korenie, soľ a varíme približne 20 minút. Až paradajky zmäknú, pridáme jeden paradajkový pretlak, štipku škorice, sacharín a krátko povaríme. Hotovú polievku posypeme čerstvou bazalkou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 15 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 100 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Maslo** - 20 g
- **Škorica mletá** - 1 g
- **Nové korenie** - 0.2 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

