

Paradajková polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci rozohrejeme maslo a osmažíme cibuľu. Potom prisypeme cukor, 1 bobkový list, škoricu, 5 guliek nového korenia a 3 gulky čierneho korenia. Chvilu miešame, aby cukor začal karamelizovať. Prisypeme múku, necháme ju chvíľu osmažiť a potom do hrnca nalejeme pyrė. Pridáme bujón a prilejeme asi 150 ml vody. Privedieme do varu, stiahneme plameň a necháme 10 minút variť. Tesne pred koncom varu pridáme citrónovú kôru a tymian. Podľa potreby osolíme, dosladíme a precedíme polievku.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 400 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Tymián** - 2 g
- **Maslo** - 20 g
- **Škorica mletá** - 3 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Nové korenie** - 0.5 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Čierne korenie celý** - 1 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

