

Studený rajčakový krém

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rajčiaky a cibuľu pokrájame a spolu s bujónovej polovicou kocky, korením a polovicou vína varíme asi 15 minút. Potom zmes prepasírujeme, alebo vychladnutú rozmixujeme. Zvyšok vína vychladíme a primiešame do zmesi. Podľa potreby dochutíme. Polievku rozdelíme na tanieri, do stredu dáme kopcovitú lyžicu smotany. Povrch posypeme posekanou bazalkou, oregánom, petržlenom a kôprom.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 1000 g
- **Kôpor** - 10 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 8 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Oregáno drvené** - 6 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **Natur zeleninový bujón 60 g** - 10 g
- **Kečup jemný 500 g** - 15 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

