

Tomatová polévka s těstovinami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci si rozehtejeme máslo a přidáme do něj lžící mouky, tak aby nám vznikla jíška. Poté přilijeme předem připravený studený zeleninový vývar a přivedeme k varu. Během vaření si spaříme rajčata, která oloupeme, nakrájíme a společně s rajčatovým pyré přidáme k vývaru. Občas promícháme a vaříme zhruba 20 minut. Pro lepší chuť přidáme špetku cukru a skořice. Hotovou polévku poté ještě osolíme a opepříme dle vlastní chuti. Na závěr přidáme uvařené těstoviny podle návodu a můžeme servírovat. Ozdobíme lístkem bazalky a lžící zakysané smetany.

Ingredience

- **Rajčata** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 20 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Skořice mletá 40 g** - 2 g
- **PROCEL® - těstoviny bez lepku 250 g** - 100 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 12 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

