

Rajská polévka s bazalkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Z másla a mouky uděláme jíšku, kterou zalijeme vodou. Čerstvá rajčata vložíme do horké vody a až puknou tak je vyjmeme, oloupeme, nakrájíme na malé kousky a vložíme do polévky. Přidáme bobkový list, nové koření, sůl a vaříme přibližně 20 minut. Až rajčata změkknou přidáme jeden rajský protlak, špetku skořice, sacharin a krátce povaříme. Hotovou polévku posypeme čerstvou bazalkou.

Ingredience

- **Rajčata** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Nové koření celé 30 g** - 2 g
- **Sladidlo** - 20 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Skořice mletá 40 g** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **ARAX Mouka jáhlová hladká 300 g** - 12 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 240 g

