



Rajčatovo-mandlová polévka

vegetariánský,
bezlepkový

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingrediencie

680 g rajčatového protlaku
Manfuso
500 ml vody
200 ml mandľové smetany
100 g mandlí
3 lžice sušené trstinové šťavy
1 lžička soli
2 lžičky ghí
1 lžice olivového oleje
1 lžička bazalky

Jak na to?

1. Mandle zalijte horkou vodou, po pěti minutách oloupejte a cca 70 g rozmixujte na konzistenci hrubší mouky.
2. Na jedné lžičce ghí rozmixované mandle restujte na středním plameni cca 10 minut, dokud se nerozvoní a nezezlátnou.
3. V hrnci rozehřejte olivový olej a vlijte rajčatový protlak. Ochuťte solí, sušenou trstinovou šťavou a bazalkou. Vsypte orestované mleté mandle, vlijte mandľovou smetanu a polévku chvíli povařte. Poté rozmixujte tyčovým mixérem.
4. Zbývající oloupané mandle nasekejte na plátky a na lžičce ghí orestujte dozlatova. Zdobte jimi jednotlivé porce.

- Jednoduchá, ale moc dobrá a krásně voňavá.