

Rajčatová pěna s bylinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 500 g
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 3 ks
- Olej 1 lžíce
- Rajčatový protlak 3 lžíce
- Petržel, pažitka, bazalka 1 svazek
- Bobkový list 1 ks
- Zeleninový vývar 250 ml
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Želatina 6 plátek
- Bílek 1 ks
- Smetana 100 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rajčata omyjeme, očistíme a posekáme. Česnek a cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Na rozehřátém oleji zesklivatíme cibuli. Přidáme rajčata a protlak a 10 min. podusíme. Bylinky omyjeme a posekáme.

2. K rajčatům přidáme vývar, petrželku, rozmarýn, tymián, bobkový list a česnek, osolíme, opepříme, přisladíme. Přikryté dusíme 1 hodinu. Namočíme želatinu.

3. Rajčata propasírujeme. Ve vzniklé pěně (500 ml) rozpustíme vymačkanou želatinu a přidáme zbylé bylinky. Jakmile začne želírovat, vmícháme bílek ušlehaný se smetanou dotuha. Naplníme do formiček vypláchnutých studenou vodou a uložíme na 6 hodin do chladu. Vyklopíme a podáváme.