

Polévka Lux z rajčat

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bazalka 1 ks
- šunka 150 g
- rajčata 500 g
- citrón 1 ks
- olej 1 ks
- vývar zeleninový 1 ks
- paštika 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajská jablíčka spaříme v horké vodě, tím se nám lehce loupají, a vykrájíme z nich pouze jejich masitou část. Bez slupky, bez jadérek.

Na pekáčku v trošce oleje zlehka opečeme, přidáme špetku soli, a chceme-li, hrstičku bazalky. Zalijeme troškou zeleninového vývaru, může být i z kostky, a ponorným mixérem řádně rozmixujeme. Polévka musí být středně hustá, skoro jako kečup.

Můžeme přichutit citronem. Do talíře nebo misky vložíme pokrájenou sušenou šunku, zalijeme teplou polévkou a nakonec vložíme pokrájenou paštiku. Naléváme jen miniporce, tak jako se to ve slavných hotelech dělá.