

Rajčatový krém Salmorejo

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata oloupaná 1 kg
- Bílé pečivo 200 g
- Olivový olej 250 ml
- Sůl 1 ks
- Vinný ocet 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Uzená ryba 1 ks

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny ingredience spolu rozmělněte na hustý krém. Nejprve rozmixujte střídku s olejem a octem, pak rajčata. Osolte podle chuti a podávejte, můžete doplnit například plátky uzené ryby.