Studená polévka s tyčinkami

Kategorie: Polévky

Autor: avelebova

Suroviny

- listové těsto 250 g
- olivový olej 1 ks
- hrubá sůl 1 lžička
- drcený pepř 1 špetka
- rajče 1200 g
- citron 1 ks
- med dle chuti 1 ks
- balzamikový ocet dle chuti 1 ks
- čerstvá bazalka 1 hrst
- ricotta 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Postup:

Listové těsto rozválíme na obdélník a rádélkem rozdělíme na kratší proužky. Dáme je na plech s pečícím papírem a spirálově stočíme. Potřeme je olejem a posypeme hrubou solí a drceným pepřem. Pečeme na 200 dozlatova.
Rajčata nakrájíme na kousky, rozmixujeme je se lžičkou nastrouhané citronové kůry a 2 lžícemi citronové šťávy.
Vznilké pyré propasírujeme a dochutíme medem, balzamikovým octem, solí a pepřem. Vmícháme nasekanou bazalku. V lednici dobře vychladíme.
Každou porci doplníme sýrem a tyčinkami.