

Pomazánka z rajčat

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 500 g
- Cibule 120 g
- Bobkový list 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Sůl 1 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata si omyjeme a spaříme vroucí vodou. Spařená rajčata ochladíme studenou vodou, stáhneme slupku a nakrájíme na kousky.

Cibuli si oloupeme a nakrájíme nadrobno, necháme zpěnit na pánvi na rozpáleném oleji. Když je cibulka zlatavá, přidáme rajčata, bobkový list a krátce podusíme.

Z citronu si vymačkáme šťávu.

Pomazánku osolíme, mírně okyselíme citronovou šťávou a necháme vychladnout.