



Rajská polévka pro děti

Ingredience

zralá rajčata: **600 g**
cukr třtinový: **1 KL**
bobkový list: **1 ks**
nové koření: **2 ks**
uvařená rýže: **50 g**
máslo
sůl
bazalka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Rajčata nakrájíme a uvaříme doměkka s bobkovým listem a novým kořením. Vody dáme jen tolik, aby byla rajčata ponořená. Pokud chceme polévku řidší, vodu přidáme. Měkká rajčata propasírujeme přes síto, abychom se zbavili slupek, zrníček a koření. Osolíme, přidáme špetku bazalky, tenký plátek másla a...

Rajská polévka pro děti - recept

Rajčata nakrájíme a uvaříme doměkka s bobkovým listem a novým kořením. Vody dáme jen tolik, aby byla rajčata ponořená. Pokud chceme polévku řidší, vodu přidáme. Měkká rajčata propasírujeme

přes síto, abychom se zbavili slupek, zrníček a koření. Osolíme, přidáme špetku bazalky, tenký plátek másla a podle chuti cukr (děti mají rády sladší, lze dochutit i medem).

Do polévky přidáme předem uvařenou rýži a podáváme. **Rajská polévka pro děti** je nejlepší ze zcela zralých domácích rajčat, aby nebylo nutné ji tolik přislazovat. V zimě raději použijeme hotovou čistou rajčatovou šťávu nebo protlak.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí