

# 03 RAJČATOVÁ POLÉVKA

- 2× mrkev
- 2× šalotka
- 1 řapíkatý celer
- 3 plechovky krájených rajčat
- čerstvá bazalka
- citron podle chuti
- med podle chuti
- olivový olej
- parmezán

Mrkev a řapíkatý celer nastrouháme, šalotku nakrájíme na jemno. Na olivovém oleji si zarestujeme mrkev a celer a po chvíli přidáme i šalotku. Přidáme rajčata a vaříme do změknutí mrkve a celeru. Pokud bude polévka hodně hustá, můžeme rozředit trochou vody. Podle chuti rajčat přidáme med a citron tak, aby výsledná chuť byla sladko kyselá. Přidáme bazalku a celou směs rozmixujeme. Podáváme s olivovým olejem a hoblíčkami parmezánu.

Pro přípravu využijte hrnec Mediterraneo.

