



Rajčatové pyré

Suroviny:

RAJČATA	1 KG	OLIVOVÝ OLEJ	30 G
OLOUPANÁ, OKAPANÁ A BEZ JADÉREK		SŮL, PEPŘ, CUKR	
STŘEDNÍ STROUŽEK ČESNEKU	2	NAJEMNO NAKRÁJENÉ LÍSTKY BAZALKY	
VELKÁ ŠALOTKA	1		

Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro viko	Poznámky
1 Šalotka Stroužek česneku Olivový olej	1 2 30 g	Vložte do nádoby	100°C	800 ot/min.	2 min.	Zavřený	
2 Rajčata Sůl Pepeř Cukr	1 kg – – –	Přidat	105°C	-100 ot/min. R-Mix	25 až 30 min.	Otevřený	
3 Najemno nakrájená bazalka	–	Přidat a mixovat	–	Pulzní 1500 ot/min.	1 až 2 impulzy		Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Na přípravu upřednostňujte rajčata Roma nebo Býčí srdce, která nejsou příliš šťavnatá a neobsahují velké množství zrníček.

