



Rajčatové pyré s červenými paprikami a mákem

Suroviny:

ČERSTVÁ RAJČATA	700 g	BÍLÁ CIBULE	180 g	1 POLÉVKOVÁ LŽÍCE MÁKU
ČERVENÉ PAPRIKY SPAŘENÉ A OLOUPANÉ	300 g	1 STROUŽEK ČESNEKU		1 POKAPÁNÍ OLIVOVÉHO OLEJE
		TYMIÁN, BOBKOVÝ LIST, PETRŽELKA		SŮL



	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro viko	Poznámky
1	Papriky Cibule Olivový olej	300 g 180 g 1 pokapání	Vložit do nádoby	110°C	přerušovaná OIOI	6 min.	Otevřený	
2	Rajčata Stroužek česneku Petrželka Tymián Bobkový list Sůl	700 g 1 – – – –	Vložit a mixovat	100°C	200 ot/min.	10 min.	Zavřený	
3			Mixování	–	3500 ot/min.	30 s		Ochutnat a dochutit.
4				–	Turbo	30 s		Tento krok je volitelný dle požadovaného výsledku
5			Odejmout a přidat mák	–				



TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Pokud z tohoto receptu odstraníte olivový olej a sůl, můžete toto pyré použít pro přípravu dietních jídel.