

Krémová rajská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- černý pepř 8 kulička
- olej 5 lžíce
- hladká mouka 40 g
- masový bujón 1 ks
- máslo 40 g
- hořčičné semínko 1 lžička
- nové koření 8 kulička
- tymián 1.4 lžička
- rajský protlak 4 plechovka
- hovězí maso 1 kg
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso omyjeme, společně s kostkou masoxu dáme do tlakového hrnce a něco málo přes hodinu ho vaříme doměkka.

Cibuli oloupeme, pokrájíme na malé kostičky a na oleji restujeme dotmava, nesmíme ji ovšem spálit! Když je cibule hnědá, přidáme protlaky s kořením a asi 5 minut za neustálého míchání vaříme. Takto

připravený základ zalijeme vývarem z uvařeného masa.

Vedle si z másla a mouky připravíme tmavou jíšku, kterou vmícháme do omáčky. Necháme asi 15 minut povařit a přes jemné síto přecedíme.

Krémovou rajskou omáčku podle chuti osladíme, osolíme a můžeme podávat. Vynikající je s houskovým knedlíkem.