

Rajská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Cibule, pokrájená nadrobno 1 ks
- Máslo 1 plátek
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Bobkový list 1 ks
- Skořice, svitek 1 ks
- Nové koření 5 kulička
- Černý pepř 3 kulička
- Hladká mouka 2 lžíce
- Rajčatové pyré 1 l
- Hovězí bujon 1 kostka
- Kůra z citronu 1.2 lžička
- Čerstvý tymián 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1 V hrnci rozehejete máslo a doměkka na něm osmahněte cibuli, trvá to asi čtyři minuty. Pak přisypte cukr, bobkový list, skořici, nové koření a pepř. Chvilí míchejte, aby cukr začal karamelizovat. Přisypte mouku, nechte ji minutu osmahnout a pak do hrnce nalijte pyré. Rozdrobte do něj bujon a přilijte asi 150 ml vody. Přiveďte k varu, stáhněte plamen a nechte deset minut vařit.

2 Těsně před koncem varu vmíchejte citronovou kůru a tymián. Podle potřeby dosolte, případně dosladte, a polévku přecedte.