

Rajská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajský protlak 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Skořice 1 ks
- Hřebíček 3 ks
- Voda 1 l
- Smetana 1 dl
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Kuličky celého pepře 3 kulička
- Nové koření 3 kulička
- Vařená rýže 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Austrálie

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpálíme olej, přisypeme mouku a za stálého míchání upražíme světlou jíšku. Přilijeme studenou vodu, rozmícháme, přidáme koření, cibuli, osolíme a vaříme asi 15 minut. Směs přelijeme přes cedník do nového hrnce a nakonec přidáme protlak, zjemníme smetanou nebo mlékem a ještě necháme přejít varem. Dochutíme solí a pepřem, a do hotové polévky dáme uvařenou rýži nebo těstoviny.