

Rajčatová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- bobkový list 1 ks
- hovězí vývar 1.5 l
- rajčatový protlak 1.5 dl
- polévkové koření 1 lžička
- uvařená rýže 1 hrnek
- tvrdý sýr nastrouhaný 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Připravíme světlou jíšku ze sádla amouky, přidáme bobkový list, zalijeme vývarem a 1/2 hodiny povaříme, přidáme rajský protlak a vaříme 20minut. Polévku přecedíme, dochutíme kořením a dovnitř vložíme uvařenou rýži. Porci zdobíme strouhaným sýrem.