

Rajčatová polévka 1

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- rajče 4 ks
- cibule 2 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- vývar z kostí 3 hrnek
- pepř mletý 1 špetka
- křen kousek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli nakrájenou na kolečka osmahneme na másle, zaprášíme hladkou moukou a osmažíme. Přilijeme vývar, osolíme, opepříme, přidáme nakrájená rajčata a povaříme asi 15-20 minut. Hotovou polévku prolisujeme nebo rozmixujeme. Na talíři posypeme strouhaným křenem.