

# Rajská polévka s krůtím masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 1 ks
- mrkev 2 ks
- řapíkatý celer 2 snítka
- sterilovaná rajčata 400 g
- olej 2 lžíce
- krůtí maso 400 g
- rajský protlak 1 lžíce
- zelená čočka 60 g
- lámané krupky 60 g
- drůbeží vývar 800 ml
- majoránka 0.5 lžička
- tymián 1 snítka
- sůl 1 lžička
- pepř 1 špetka
- tabasco 6 lžička
- kudrnka 1 snítka

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli, mrkev a celer očistíme. Cibuli a celer nakrájíme nadrobno, mrkev na kolečka a rajčata na

menší kousky.

V hrnci rozpálíme olej a asi 5 minut na něm opékáme na kostičky nakrájené krůtí maso. Přidáme celer, mrkev, cibuli, rajčata a protlak a zalijeme vývarem.

Přisypeme přebranou o propláchnutou čočku a krupky. Ochutíme tymiánem, majoránkou a mletým pepřem. Přivedeme k varu, pak teplotu snížíme a vaříme ještě asi 40 minut.

Polévku dochutíme solí, tabaskem a nasekanou kudrňkou. Rozlijeme ji do misek a dozdobíme bylinkami. Podáváme ji s nasucho opečenými plátky vecky.

## **Poznámka:**

1 porce asi 1 364 kJ/326 kcal