

Rajská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rajčatový protlak 200 g
- Voda 2 l
- Cibule 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Masox 1 kostka
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 2 kulička
- Celý pepř 5 kulička
- Hladká mouka 50 g
- Sůl 1 špetka
- Krupicový cukr 1 lžička
- Hustá kysaná smetana 100 g
- Uvařená rýže 100 g
- Vejce natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Z uvedeného množství vody odebereme 0,25 litru, přidáme všechno koření a necháme zvolna vařit. Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a krátce opražíme. Po částech přilijeme a pečlivě rozmícháme vodu, přidáme protlak a masox a vaříme asi 30 minut. Do polévky přidáme zvlášť povařenou vodu, ze které přdtím odstraníme koření. Polévku dochutíme solí a cukrem a necháme v ní prohřát rýži. Nakonec ji nalijeme do talířů, do středu každého umístíme kopeček smetady a kolem nasypeme drobně nasekaná vejce.

