

Krémová rajčatová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Mouka hladká 1 lžíce
- Máslo 1 lžička
- Smetana 100 g
- Petrželka 1 hrnek
- Žloutek 2 ks
- Rajský protlak 3 lžíce
- Chleba, nakrájený 3 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krok 1: Krajíce chleba nakrájíme na kostky, které dáme do předehřáté trouby péct zhruba na 15 minut. Mouku smícháme se smetanou, přidáme rajčatový protlak, tři hrnky vody a špetku soli. Polévku necháme vařit na mírném ohni (15 minut). Žloutky smícháme s máslem ve zvláštním hrnci (nebo v polévkové míse). Pak přes ně vylijeme horkou polévku. Pomalu promícháme a přidáme hrst nadrobno nasekané petrželové natě. Hotovou polévku sypeme opečenými kostkami chleba.