

Rajčatový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 40 g
- Hladká mouka 50 g
- Rajčatový protlak 100 g
- Smetana 1.5 dl
- Vývar z kostí (nebo vody s kouskem masoxu) 1.1 l
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 1 kulička
- Celý pepř 2 balíček
- Cukr 1 špetka
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji prochladlým vývarem, dobře rozšleháme, přidáme koření, sůl a za častého míchání dobře provaříme. Ke konci varu vmícháme rajčatový protlak, cukr a citronovou šťávu. Polévku přecedíme, přidáme smetanu, přihřejeme a hned podáváme.