Rajská polévka s rýží

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- vařená rýže 200 g
- rajčatový protlak 100 g
- masový bujon 1 kostka
- hladká mouka 2 lžíce
- máslo 30 g
- cukr a sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nadrobno nakrájíme cibulku a necháme ji zesklovatět, přidáme mouku, zasmahneme, přimícháme rajčatový protlak a ihned zalijeme vodou nebo vývarem.

Dále přidáme kostku bujonu a povaříme. Nakonec vložíme vařenou rýži. Podle chuti mírně osladíme a přisolíme.