

Rajská polévka s nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tymián 3 špetka
- bobkový list 3 ks
- celý černý pepř 10 kulička
- česnek 3 stroužek
- voda 1 l
- celé nové koření 7 kulička
- cibule 1 ks
- rajčatový protlak 2 dl
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- cukr 1 ks
- sůl 1 ks
- **těstíčko**
- vejce 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- olej 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme najemno. Česnek oloupeme.

V hrnci podusíme cibuli s novým kořením, celým pepřem, bobkovým listem a stroužky česneku, dokud nezesklovatí. Zalijeme vodou a až se začne základ polévky vařit, vmícháme rajský protlak a tymián.

Mezitím si v hrníčku rozšleháme vejce se špetkou soli, lžičkou oleje a asi 2 lžícemi hladké mouky a vše umícháme vidličkou do hladkého těstíčka. Až se začne rajská polévka vařit, vykrajujeme do ní

lžičkou malé nočky. Nakonec podle chuti, pokud je protlak moc kyselý, rajskou polévku trochu ocukrujeme nebo přidáme trochu kečupu.

Rajskou polévku s nočky rozdělíme na talíře a ihned podáváme.