

Rajská polévka s nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Zeleninový vývar 1 l
- Loupané čerstvé rajčata 250 g
- Pyré (passata) 200 ml
- Přírodní cukr 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Skořice 1 špetka
- Bazalka 3 snítka
- **Na nočky**
- Vejce (žloutek, bílek odděleně) 1 ks
- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Mléko 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Tymián na dochucení 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Máslo rozehejte v hrnci a osmahněte mouku, stačí dvě až tři minuty. Zalijte studeným vývarem a

uvedte do varu. Přidejte rajčata (mimo sezónu jsou konzervovaná lepší!) včetně šťávy, pyré i snítky bazalky, promíchejte a vařte asi čtvrt hodiny. Během varu přidejte skořici. Polévku pak propasírujte nebo rozmixujte.

2. Z uvedených surovin kromě bílku vypracujte těstíčko. Bílek ušlehejte a sníh lehce zatřete do těstíčka. Lžičkou vykrajujte nočky. Rozmixovanou polévku dosolte, opepřete, vyvažte trochou cukru a za mírného varu do ní zavařujte nočky. Hotové jsou, jakmile vyplavou na povrch, asi po pěti minutách. Podávejte s lístky bazalky.