

Rajská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1 l
- rajský protlak 3 lžíce
- rýže 100 g
- pepř 5 kulička
- nové koření 3 kulička
- bobkový list 1 ks
- cibule 1 ks
- skořice 1 ks
- cukr 1 špetka
- sůl 1 špetka
- ocet 0 ks
- **Jíška**
- hladká mouka 2 lžíce
- máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do vody dáme vařit rajčatový protlak, cibuli rozkrojenou na dvě půlky a koření
2. Vaříme asi 25 minut
3. Připravíme si jíšku tak, že na rozehřátém másle orestujeme, za stálého míchání, hladkou mouku

4. Polévku zahustíme jíškou, provaříme, dochutíme solí, cukrem, popřípadě octem
5. Přecedíme přes sítko a vložíme uvařenou rýži.