

Rychlá rajská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- větší protlak rajčatový 1 ks
- cibule 1 ks
- voda 1.5 l
- mléko 500 ml
- nudle polévkové 2 hrst
- olej 1 lžíce
- bujón 1 kostka
- vegeta 1 lžička
- libeček 1 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme protlak, vodu, bujon a vegetu.

Když se polévka vaří, přisypeme polévkové nudle. Až budou uvařené, polévku vypneme a po chvíli zalijeme 500 ml mléka. Ovoníme trochou libečku.

Poznámka:

Nech polévku odpočívat nejméně deset minut a až potom do ní vlij mléko, nejlépe plnotučné.