

# Rajská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 2

- Rajčatový protlak 1 plechovka
- Cibule 0.5 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Rajčata 3 ks
- Voda 1 hrnek
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Nové koření 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Černý pepř celý 2 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Půlku větší cibule na jemno nakrájíme a necháme ji na oleji zesklovatět. Přidáme rajčata nakrájená na menší kousky (asi tak dvou až tří centimetrové). Chvilku osmahneme a potom zahustíme dvěma lžicemi hladké mouky.

Poté podlijeme dvěma hrnkami vody, zamícháme a můžeme přidat i ten rajčatový protlak. V poslední době nejsou rajčata nic extra a protlak polévce trošičku pomůže. Ale dělám ji většinou zdravěji bez něj. S protlakem nám na polévku stačí i jedno větší rajče.

Zamícháme a přihodíme podle chuti a potřeby pár kuliček pepře, nového koření a dva tři lístky bobkového listu. Polévku ještě osolíme a necháme přibližně 20 minut provařit.

Rajskou polévku z rajčat pasírujeme přes sítko a podáváme s nudlemi, výborná bude určitě i s rýží. Vždy se povede a všem chutná hlavně proto, že je z pravých rajčat!