

Rajská polévka po polsku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- petržel 1 ks
- sladká smetana 1 kelímek
- kuřecí kostra 2 ks
- vejce 1 ks
- masox 1 kostka
- vroucí voda 3 l
- mrkev 1 ks
- hrubá mouka 1 ks
- větší rajský protlak 6 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Kostru z kuřete dáme vařit společně s očištěnou kořenovou zeleninou, cibulí a masoxem.

Asi po hodině vaření polévku přecedíme, do čistého vývaru přidáme protlaky (GIANA), vaříme ještě asi půl hodiny.

Mezitím si připravíme strouhání: Smícháme mouku s vejcem, mouky dáme tolik, aby se vytvořila tvrdá koule, která pak půjde nastrouhat na hrubém struhadle rovnou do polévky. Rajskou polévku se strouháním ještě pár minut zavaříme. Nakonec vlijeme smetanu.

Rajskou polévku po polsku podáváme teplou.