

# Rajčatová polévka s uzeninou a sýrem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**917** kalorií , **6 g** cukrů , **82 g** tuků , **16 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rajcatova-polevka-s-uzeninou-a-syrem>

## Příprava

Připravíme si růžovou jíšku z 5 lžic oleje a 2 lžic polohrubé mouky. Zalijeme jí 1 litrem studené vody, přidáme oloupaná a na kostičky nakrájená 2 velká rajčata a vaříme asi 5 minut. Nakrájíme 1 - 2 klobásky a přidáme do polévky. Vmícháme 2 lžíce sladkého kečupu, kdo chce, tak přidá ostrý kečup. Ochutíme 2 kostkami bujónu dle vlastního výběru vsypeme 5 dkg strouhaného tvrdého sýra. Krátce povaříme a nakonec přidáme nakrájenou zelenou petrželku, nebo pažitku.

## Ingredience

- 5 lžic slunečnicového oleje
- 2 lžíce polohrubé mouky
- 1 l studené vody
- 2 velká rajčata
- 1 - 2 měkké pikantní klobásy
- 2 lžíce sladkého nebo ostrého kečupu
- 2 kostky hovězího bujónu
- 5 dkg strouhaného sýra
- troška petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

