

Rajská polévka z protlaku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 3

297 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajska-polevka-z-protlaku>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Na rozehrátém oleji jí usmažíme do sklovita, přidáme lžičku hladké mouky a připravíme světlou jíšku. Zalijeme jí 1 litrem studené vody a přivedeme k varu. Přidáme koření a vaříme 20 minut. Koření vyjmeme a základ polévky osolíme. Přidáme rajský protlak, koření na bylinkové máslo, krátce povaříme a odstavíme. Podáváme s drobnými těstovinami, které jsme zvlášť uvařili v osolené vodě.

Ingredience

- ✓ 1 malá cibule
- ✓ 2 lžičky slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžička hladké mouky
- ✓ 1 l vody
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 1 hřebíček
- ✓ 2 kuličky nového koření
- ✓ sůl
- ✓ 2 lžičky rajčatového protlaku
- ✓ 2 lžičky koření na bylinkové máslo

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

