



Rajská polévka z protlaku

Ingredience

rajský protlak: **70 g**
malá cibule: **1 ks**
masový vývar: **700 ml**
hladká mouka: **1 KL**
máslo: **1 KL**
bobkový list: **1 ks**
nové koření: **2 ks**
hřebíček: **2 ks**
celý pepř: **4 ks**
sůl
třtinový cukr: **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hrnci rozežehřejeme máslo a necháme na něm zesklovatět nadrobno nakrájenou cibuli. Zaprášíme moukou, orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Přidáme bobkový list, nové koření, hřebíček, celý pepř a sůl. Se solí opatrně, záleží na tom, jak slaný je použitý vývar. Vmícháme rajský protlak a vaříme 20...

Rajská polévka z protlaku - recept

V hrnci rozehřejeme máslo a necháme na něm zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Zaprášíme moukou, orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Přidáme bobkový list, nové koření, hřebíček, celý pepř a sůl. **Se solí opatrně**, záleží na tom, jak slaný je použitý vývar. Vmícháme rajský protlak a vaříme **20 minut při mírné teplotě**. Vyjmeme koření, polévku rozmixujeme nebo propasírujeme přes sítko.

Rajská polévka z protlaku se nakonec dochutí třtinovým cukrem, můžeme použít i trochu octa.

TIP: Do hotové polévky můžeme přidat uvařenou rýži, která se do ní skvěle hodí, a to dokonce i mírně rozvařená.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí