

RAJSKÁ POLÉVKA Z PROTĽAKU

Suroviny

1 litr vody
140 g rajského protlaku
1 malá cibule
1 lžíce hladké mouky
1 lžíce másla
1 malý bobkový list
špetka tymiánu
3 kuličky pepře
2 kuličky nového koření
1 hřebíček
sůl
pažitka nebo petrželka
1 lžíce cukru (na dochucení)

Postup:

V hrnci rozehejeme máslo, přidáme mouku a uděláme světlou jíšku, ke které za stálého prošlehávání přilijeme vodu.

Přidáme rajský protlak, polévku za stálého prošlehávání přivedeme k varu. Přidáme celou cibuli, sůl a zbytek koření. Zvolna vaříme 20 minut.

Asi 5 minut před koncem přidáme polévkové těstoviny. Vyndáme cibuli a koření (můžeme precedit). Dochutíme solí, cukrem a přidáme petrželku.

ZELŇAČKA

Suroviny

1 l hovězího vývaru
500 g brambor
250 g kvašeného zelí
1 cibule
1 klobáska
4 lžíce zakysané smetany (20 % tuku a víc)
1 lžíce sádla
1 lžíce mouky
1 lžíce mleté sladké papriky
1 bobkový list
1/2 lžičky kmínu
sůl

Postup:

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostky. Zelí nechte okapat, vymačkejte a překrájejte (nálev si nechte). Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno.

2. V hrnci rozehejte sádlo. Přidejte nakrájenou cibuli. Osolte a pomalinku (není kam spěchat) nechte zesklivatět. Klidně 5 až 10 minut, bez toho, aniž by chytila výraznou barvu.

3. K cibuli přidejte mletou papriku a mouku. Jen rozmíchejte a hned zalijte vývarem. Přidejte brambory, bobkový list, kmín a mírně osolte. Přiveďte k mírnému varu a vařte 15 minut.

4. Teď do polévky přidejte konečně i zelí a společně vařte dál. Bude stačit 15 minut. Ke konci ochutnejte a vyladte chuť podle kyselosti zelí. Na dokyselení použijte lžičku zelí. Kdyby byla polévka naopak kyselá moc, použijte trochu cukru. Jinak už máte hotovo. Do talíře jen stačí přidat po lžičce zakysané smetany.

KVĚTÁKOVÁ POLÉVKA

Suroviny

1 květák
Sůl
Pepř
Máslo
Brambory
Vývar
Hladká mouka

Postup:

Brambory očistíme a nakrájíme na kostičky.

Do vývaru dáme nakrájené brambory a vaříme.

Až jsou brambory téměř měkké, dáme do něj květák nakrájený na kousky.

Nakonec zahustíme květákovou polévku světlou jíškou.

Jíšku vmícháme do polévky pomalu.

Rychlou květákovou polévku krátce povaříme, odstavíme a ochutíme majoránkou.

VAJEČNÁ POLÉVKA

Suroviny

máslo
mouka
vejce
krupice
vývar
mrkev
petržel
celer
pepř
sůl

Postup:

1. Vymícháme světlou jíšku z másla a krupice, odstavíme, necháme vychladnout.
2. Vmícháme vejce a opět mícháme na mírném ohni, dokud se nevytvoří malé hrudky-halušky.
3. Zalijeme vývarem nebo vodou, přidáme nastrohanou zeleninu, pepř, sůl a chvíli povaříme.
4. Zdobíme petrželkou.