

RAJSKÁ POLÉVKA S RÝŽÍ

Ingredience

1 plechovka rajského protlaku (140 g), 4 lžice oleje (nejlépe olivového), 1 vrchovatá lžice hladké mouky, 3 kuličky nového koření, 3 kuličky celého pepře, 1 bobkový list, kousek cibule, sůl, pepř, 1 dl mléka nebo smetany, 1 l vody, zelená petrželka, hrst vařeného rýže nebo vařených drobných těstovin

Postup

V hrnci rozpálíme olej, přisypeme mouku a za stálého míchání upražíme světlou jíšku. Přilijeme studenou vodu, rozmícháme, přidáme koření, cibuli, osolíme a vaříme asi 15 minut. Vyndáme z polévky kuličky koření a bobkový list, nakonec přidáme protlak, zjemníme smetanou nebo mlékem a ještě necháme přejít varem. Dochutíme solí a pepřem, a do hotové polévky dáme uvařenou rýži nebo těstoviny. Na talíři posypeme sekanou petrželkou.



FRANKFURTSKÁ POLÉVKA

Ingredience

3-4 lžíce oleje, 1 cibule, 3 lžíce hladké mouky, 1,5 lžičky sladké mleté papriky, 1 kostka masoxu, sůl, mletý pepř, 100 g frankfurtských párků (nebo jiných tenkých), 1 menší brambora, trochu mléka (cca 60 ml), majoránka

Postup

V hrnci zahřejeme olej, přisypeme nadrobno pokrájenou cibuli a osmažíme do změknutí. Zасыпeme moukou a za stálého míchání upražíme jíšku. Odstavíme a vmícháme papriku.

Zalijeme studenou vodou (cca 1,2 l) a dobře rozmícháme. Osolíme, opepříme, přidáme masox, na kostičky pokrájenou bramboru a přivedeme k varu. Pomalu vaříme do změknutí brambor.

Až jsou brambory měkké, přidáme na kolečka nakrájené párky, špetku majoránky, mléko a ještě pár minut povaříme.

Na talíři můžeme posypat nasekanou petrželkou nebo pažitkou.



BROKOLICOVÁ POLÉVKA

Ingredience

1 brokolice, 1 mrkev, lžíce másla, tři lžíce hladké mouky, 2 litry zeleninového vývaru, 150 ml smetany na vaření, 4 plátky toastového chleba + lžíce másla, sůl, pepř

Postup

Brokolici omyjte a natrhejte na jednotlivé růžičky. Mrkev očistěte a nakrájejte na půlkolečka. Zeleninu dejte do hrnce, zalejte vývarem nebo vodou a přiveďte k varu. Zvolna vařte asi 20 minut, dokud není krásně měkká. Mezitím nakrájejte toastový chléb na trojúhelníčky nebo kostičky, vyrovnejte ho na pekáček, pokryjte trochou másla a dejte péct na 180 °C dozlatova (trvá to 10–15 minut).

V kastrolu rozpustěte máslo, zasypte ho hladkou moukou a připravte hladkou jemnou jíšku. Uvařenou zeleninu rozmixujte dohladka a nalejte do ní smetanu. Pak polévku zahusťte připravenou jíškou a dochuťte solí a pepřem. Podávejte s křupavými krutonky, a pokud chcete, dozdobte polévku oblíbenými bylinkami nebo trochou smetany.



KULAJDA

Ingredience

* houby (nejlépe čerstvé, ale mohou být i sušené), několik větších brambor, kmín, černý pepř (celý), 2 bobkové listy, 250 ml smetany, 2 lžíce hladké mouky, ocet dle chuti, 3-4 vejce, kopr

Postup

V hrnci přivedeme litr vody k varu a osolíme. V menším hrnci povaříme kostku bujónu v asi 250 ml vody. Brambory nakrájíme na kostičky. Houby omyjeme a rovněž nakrájíme na stejné kousky. Do velkého hrnce, kde se už vaří voda, dáme brambory, houby a kmín. Vaříme, dokud nebudou brambory měkké. Přidáme smetanu rozmíchanou v mouce a přilejeme vývar z bujónu. Vše povaříme. Potom do polévky rozklepneme vejce a dochutíme koprem a kořením.



Autor: mirca75

toprecepty.cz