

Rajská polévka II.

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V hrnci rozežřejeme máslo a osmahneme cibuli. Pak přisypeme cukr, 1 bobkový list, skořici, 5 kuliček nového koření a 3 kuličky pepře. Chvilí mícháme, aby cukr začal karamelizovat. Přisypeme mouku, necháme ji chvilí osmahnout a pak do hrnce nalijeme protlak. Přidáme bujón a přilijeme asi 150 ml vody. Přivedeme k varu, stáhneme plamen a necháme 10 minut vařit. Těsně před koncem varu přidáme citronovou kůru a tymián. Podle potřeby osolíme, dosladíme a přecedíme polévku.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Nové koření celé** 30 g - 4 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 2 g
- **Pepř černý celý** 20 g - 4 g
- **Skořice mletá** 40 g - 3 g
- **Tymián** 10 g - 2 g
- **Bez lepku Hovězí bujón** 56 g - 8 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě** 120 g - 240 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

