

Rajčatová ovesná polévka na italský způsob

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

30 g másla

40 g cibule

1 lžíce hladké mouky

1 l vody

5 kuliček pepře

2 kuličky nového koření

2 hřebíčky

1 bobkový list

100 g ovesných vloček

50 g zeleniny (mrkev

petržel

celer)

1 kostka masoxu

3 lžíce kečupu

sůl

cukr

citronová šťáva

100 g strouhaného sýra

Postup

Postup přípravy: Na másle osmahneme nadrobno krájenou cibuli, zasypeme hladkou mouku, zamícháme, aby se neudělaly hrudky a zalijeme studenou vodou. Přidáme koření (kdo chce může zabalit do kousku gázy a po uvaření vyjmout) a drobně nakrájenou zeleninu. Povaříme 45 minut, přidáme masox, kečup, krátce povaříme. Dochutíme solí, cukrem a citronovou šťávou. Na talíř připravíme porce strouhaného sýra, které zalijeme horkou polévkou.