

Polévka „ani rajče nazmar“

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1–2 lžíce škrobové moučky

500–700 g rajčat

zelená petrželka

100 g vepřového masa

špetka drceného nebo mletého kmínu

2 vejce

mletý pepř nebo zázvor

Postup

Maso nakrájíme na delší nudličky. Rajčata dáme do cedníku, spaříme horkou vodou a oloupeme. Na teflonové pánvi zprudka osmahneme maso, až zbělí, okořeníme je špetkou kmínu a necháme stát. Do hrnce odměříme malinko přes 1 litr vody, vložíme pokrájená rajčata, necháme je krátce povařit, přidáme maso, okořeníme pepřem nebo zázvorem a za stálého varu zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v trošce vody. Mícháme, až polévka zhoustne a zesklovatí. Nakonec zvolna vlijeme při okraji hrnce rozšlehaná vejce, nemícháme, necháme je srazit do nočků a povaříme. Polévku na talířích bohatě posypeme čerstvou petrželkou.