

BÍLÉ POLÉVKY III.

Bramborová polévka

Jedna z nejznámějších českých polévek vařená ve všech domácnostech , restauracích a jiných kuchyních podle celé řady nejrůznějších receptů s rozdílnou skladbou surovin.

Suroviny:

tuk, hladká mouka, cibule, kořenová zelenina, kapusta, brambory, česnek, sůl, majoránka, kmín, pepř, petrželová nať

Bramborová polévka – pokračování:

Výrobní postup:

1. Na tuku orestujeme cibuli, přidáme mouku a připravíme světlou cibulovou zasmažku.
2. Zalijeme vodou, prošleháme a provaříme nejméně 10 minut.
3. Do provařené polévky přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu a kapustu, pepř, kmín, majoránku a sůl a vaříme do měkka.

Bramborová polévka – pokračování:

Výrobní postup:

4. Oškrábané a na kostky nakrájené brambory uvaříme odděleně v osolené vodě a přidáme je do polévky spolu s rozetřeným česnekem.
5. Polévku krátce povaříme a dochutíme solí a přidáme petrželovou nať.

Rajčatová polévka

Suroviny:

Vývar B, tuk, hladká mouka, rajský protlak, rýže, bobkový list, cukr, sůl

Rajčatová polévka - pokračování:

Výrobní postup:

1. Světlou zasmažku zalijeme vývarem B, prošleháme a přidáme bobkový list.
2. Vaříme 10 minut, přidáme rajský protlak a vaříme dalších 20 minut.
3. Provařenou polévku přecedíme a přisladíme.
4. Odděleně si uvaříme rýži.
5. Do polévky přidáme rýži a krátce povaříme.
6. Dochutíme solí a přidáme petrželovou nať.