



Uvarte si rajskú polievku.

//

Suroviny:

1 lyžica masla

štipka tymiánu

lyžica hladkej múky

klinčeky, čierne celé korenie

voda

1 cibuľa

1 paradajkový pretlak

bobkový list

nové korenie

Postup:

Rozpustite maslo, poprášate ho hladkou múkou pripravte svetlú zápražku. Za stáleho miešania ju rozriedte asi litrom vody pridajte cibuľu, bobkový list, celé korenie, nové korenie, klinček a štipku tymiánu. Potom pridajte paradajkový pretlak, osolte a dobre povarte asi štvrt' hodiny. Polievku precedte a znova chvíľku povaríme. Podávať ju môžete s ryžou.

//

.