

Francúzska zemiaková polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do vriacej vody pridáme olúpané a nastrúhané zemiaky a polievkové korenie. Povaríme ich asi 10 minút. Po uvarení pridáme jogurt s rozšľahanými žĺtkami. Ochutíme čiernym korením, majoránom a podľa chuti osolíme. Pri podávaní posypeme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 400 g
- **Zemiaky** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Majoránka sušená** - 4 g
- **Žitok** - 56 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

