

Krémová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na rozohriatom oleji si osmažíme na hrubo nakrájanú cibuľku (6 ks) aj cesnak (6 strúčikov) do zlatista. Zalejeme vývarom (750 ml) a na miernom ohni dusíme 15-20 minút. Pridáme smotanu a strúhaný syr Džiugas. Rozmixujeme do hladka, dochutíme tymiánom, pažitkou, soľou a korením.

Ingrediencie

- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 480 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Olivový olej** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Natur zeleninový bujón 60 g** - 10 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

