

Pórová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistený pór nakrájame na kolieska. Mlieko s vodou povaríme, pridáme pór, polievkové korenie, na hrubom strúhadle nastrúhaný zemiak a varíme asi 10 minút. Polievku osolíme a okoreníme. Pridáme olúpané a jadrovníkov zbavené paradajky, nakrájame a pred podávaním ich vložíme do polievky.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Zemiaky** - 100 g
- **Pór** - 300 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1200 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

