

Polievka z bielej fazule

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Fazuľu prepláchneme, zalejeme vodou a necháme máčať. Napučanú fazuľu uvaríme domäkka, podľa potreby dolievame vodou. Na oleji osmažíme nakrájanú cibuľu, posypeme múkou a pripravíme zäsmažku. Zäsmažku zalejeme vlažnou vodou a odvarom z fazule, pridáme čierne korenie, cesnak rozotrený so soľou, uvedieme do varu a varíme najmenej 20 minút. Polievku precedíme, vložíme uvarenú fazuľu a znovu povaríme. Hotovú polievku dochutíme polievkovým korením a krátko povaríme. Zdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Pitná voda nesýtená** - 670 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Polievkové bylinky** - 3 g
- **Fazuľa biela** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

