

Zelerová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistený zeler nakrájame na kocky, zalejeme trochou vody, osolíme a uvaríme takmer domäkka. Z oleja a múky pripravíme zásmazku, pridáme muškátový kvet a zalejeme zvyšnou vodou a uvedieme do varu. Pridáme odvar zo zeleru a pozvoľna varíme najmenej 20 minút. Ku koncu pridáme mlieko, dosolíme, krátko povaríme a precedíme. Do polievky vložíme uvarený zeler, dochutíme polievkovým korením a ešte raz povaríme. Zdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 135 g
- **Zeler** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 640 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Polievkové bylinky** - 3 g
- **Muškatový kvet** - 0.2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

