

Šošovicová polievka so zemiakmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šošovicu prepláchneme, zalejeme vodou, uvaríme do varu a varíme domäkka. Na oleji osmažíme hladkú múku a za stáleho miešania ju zalejeme studenou vodou, povaríme, pridáme bobkový list a varíme asi 20 minút. Potom pridáme uvarenú šošovicu, opäť povaríme. Zemiaky nakrájame, zalejeme vodou, osolíme a uvaríme domäkka. Zemiaky pridáme do precedenej polievky, prilejeme mlieko a opäť krátko povaríme. Hotovú polievku dosolíme, pridáme sójovú omáčku a podľa chuti ocot.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Zemiaky** - 100 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Ocot** - 5 g
- **Sójová omáčka** - 5 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Šošovka** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

