

Hrachová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45

Bez lepku

Postup prípravy

Hrach prepláchneme, zalejeme vodou a necháme máčať. Napučaný hrach uvaríme domäkka a prelisujeme. Z troch štvrtín dávky oleja a múky pripravíme zásmážku, ktorú zalejeme vlažnou vodou, uvedieme do varu, pridáme čierne korenie, majorán a pozvoľna varíme za občasného miešania 10 minút. Potom pridáme hrach a opäť pozvoľna varíme asi 10 minút. Ku koncu varu pridáme cesnak rozotrený so soľou, krátko povaríme, nakoniec dochutíme polievkovým korením a dôkladne prevaríme. Podávame zdobené petržlenovou vňaťou a osmaženým pečivom na zvyšnom oleji.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 30 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Pitná voda nesýtená** - 750 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Majoránka sušená** - 4 g
- **Polievkové bylinky** - 3 g
- **Hrach zelený** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

