

Gazdovská polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z masla a preosiatej múky pripravíme zasmažku, zalejeme vlažným vývarom, pridáme čierne korenie a pozvoľna varíme 20 minút. Ku koncu varu polievku zjemníme mliekom a ešte krátko povaríme. Polievku precedíme cez husté sito, pridáme na plátky nakrájané šampiňóny a opäť povaríme. Nakoniec dochutíme polievkovým korením. Do hotovej polievky vložíme v osolenej vode uvarené cestoviny. Ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 130 g
- **dmBio ryžové penne 400 g** - 30 g
- **Šampiňóny záhradné** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 720 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Maslo** - 25 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Polievkové bylinky** - 4 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

