

Polievka z ružičkového kelu

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ružičky kelu očistíme, hlúb nastrúhame. Nakrájaný pór na rezančky osmažíme na oleji. Zalejeme vodou, privedieme do varu a vložíme ružičkový kel. Varíme do polomäkka, pridáme ryžu, korenie a dovaríme. Dochutíme soľou a petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža** 1 000 g - 20 g
- **Pór** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Kel** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

