

Králičí vývar s haluškami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso z králika sparíme vriacou vodou, potom vložíme do hrnca s vodou, osolíme, pridáme čierne korenie a varíme domäkka. Ku koncu varu pridáme koreňovú zeleninu a cibuľu. Pečeň rozotrieme na doske, pridáme žĺtky, soľ, strúhanku a muškátový oriešok. Z cesta robíme malou lyžičkou halušky a zvlášť uvaríme v slanej vode. Polievku precedíme, vložíme karfiolové ružičky, uvaríme domäkka a pridáme polievkové korenie. Vložíme halušky, pokrájané mäso, zeleninu a ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 40 g
- **Mrkva** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Karfiol** - 40 g
- **Petržlen** - 40 g
- **Zeler** - 40 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Kuracia pečeň** - 140 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Králičie stehno** - 180 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Žítok** - 56 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

