

# Polievka z fazule a králičieho mäsa

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Fazuľu necháme cez noc namočenú v studenej vode a uvaríme ju domäkka. Mäso z králika nakrájame na kúsky a sparíme horúcou vodou. Na oleji osmažíme cibuľku, pridáme múku, vodu a chvíľu varíme. Vložíme mäso, pridáme soľ, čierne korenie, ocot a paradajkový pretlak. Varíme, kým nebude mäso mäkké. Potom pridáme fazuľu, dokoreníme a pridáme pažitku.

## Ingrediencie

- Bezlepková múka Nomix 500 g - 10 g
- Paradajkový pretlak 200 g - 10 g
- Cibuľa voľná - 40 g
- Pažitka - 10 g
- Králičie pliecko + hrud' - 50 g
- Pitná voda nesýtená - 500 g
- Olej repkový - 50 g
- Mleté čierne korenie - 2 g
- Ocot - 10 g
- Polievkové bylinky - 4 g
- Fazuľa biela - 160 g
- Jedlá soľ - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

