

Zeleninová polievka so strúhaným cestíčkom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nakrájanú cibuľu osmažíme na oleji, pridáme na rezančeky nakrájanú zeleninu, polievkové korenie a na drobné ružičky rozobratý karfiol. Všetko krátko osmažíme, zaprášime paprikou, premiešame, zalejeme vývarom, uvedieme do varu a pozvoľna povaríme, kým nie je zelenina takmer mäkká. Strúhané cestíčko si pripravíme z múky, vajca a necháme odpočinúť. Potom cesto nastrúhame, necháme preschnúť a zavaríme. Ďalej do polievky pridáme hrášok, muškátový oriešok, zjemníme maslom a podľa potreby dosolíme a trošku povaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 32 g
- **Mrkva** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Karfiol** - 40 g
- **Petržlen** - 40 g
- **Zeler** - 40 g
- **Muškatový orech celý** - 0.4 g
- **Pitná voda nesýtená** - 800 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 40 g
- **Maslo** - 20 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 15 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

