

Hráškový krém

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nakrájame si nadrobno cibuľku a dáme speniť na masle, pridáme zliaty hrášok a zalejeme cca 1 l horúcej vody, pridáme bujón a privedieme do varu. Všetko rozmixujeme ponorným mixérom. Zmiešame smotanu s múkou (asi 2 polievkové lyžice) a prilejeme trošku mlieka, pridáme do polievky, necháme prejsť varom, podľa chuti dochutíme a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 15 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 500 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 10 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

