Zeleninová polievka s červenou šošovicou

Počet porcií: 6
Čas prípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji orestujeme nakrájanú cibuľu so slaninou tak, aby cibuľa zosklovatela a slanina pustila šťavu. Do základu vsypeme nasekaný cesnak, nakrájanú koreňovú zeleninu, na malé ružičky rozobratý karfiol a necháme orestovať, kým sa zelenina trochu neopečie. Posypeme karí korením, kurkumou a rímskou rascou a premiešame. Potom zalejeme horúcou vodou, premiešame, pridáme nakrájané zemiaky, rozpolený ružičkový kel a červenú šošovicu. Osolíme, okoreníme a vložíme bobkový list a časť ligurčeka. Prikryjeme a necháme variť 15 – 20 minút. Do polievky vlejeme ocot a necháme minútku prevariť. Dochutíme zvyšným ligurčekom.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Zemiaky** - 100 g
- **Mrkva** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 160 g
- **Karfiol** - 140 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Petržlen** - 100 g
- **Zeler** - 140 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1500 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Ocot** - 10 g
- **Rasca** - 3 g
- **Bobkový list** - 0.8 g
- **Kel** - 120 g
- **Kari** - 6 g
- **Ligurček** - 6 g
- **Šošovka** - 180 g
- **Kurkuma mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE