

Kukuričná polievka

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nálev z kukuričiek zlejeme. Polovicu kukurice rozmixujeme v teplom mlieku. Na masle orestujeme cibuľku a cesnak, pridáme rozmixované zrná s mliekom a pomaly varíme 3 minúty. Pridáme zvyšok kukurice, polievkové korenie na dochutenie, muškátový kvet alebo oriešok, štipku soli a varíme domäčka. Na tanieri prízdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 750 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Maslo** - 30 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Kukurica** - 300 g
- **Muškáťový kvet** - 0.8 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

