

Polievka s celestínskymi rezancami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do vriacej vody s bujónom dáme očistenú nakrájanú zeleninu. Privedieme do varu a varíme domäkka. Dosolíme a podľa vlastnej chuti okoreníme. Celestínske rezance: z hladkej múky, vajca, trochy mlieka, soli, kypriaceho prášku a soli rozmiešame na hladké cestíčko. Na panvici na rozpálenom tuku z neho upečieme palacinku, ktorú stočíme a nakrájame na tenké rezančky.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 40 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Karfiol** - 100 g
- **Pór** - 100 g
- **Zeler** - 50 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

