

Polievka z červenej šošovice

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Červenú šošovicu prepláchneme a necháme odkvapkať. Cibuľu a cesnak nasekáme najemno. V hrnci rozpálime olej a necháme na ňom zosklovať cibuľu a cesnak. Pridáme šošovicu a krátko podusíme. Prilejeme vodu, pridáme bujón a bobkový list. Polievku necháme variť na miernom ohni asi 20 minút. Potom polievku dochutíme čiernym korením, soľou, citrónovou šťavou a rozmixujeme dohladka. Na záver ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Citróny** - 20 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 600 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Šošovka** - 125 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

