

Zeleninové kyselo s čili

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci privedieme do varu 800 ml vody a pridáme bujón. Povaríme a pridáme sójovú omáčku a paradajkovú omáčku. Premiešame, povaríme a pridáme šťavu z citróna a nasekanú čili papričku. Cibuľku očistíme, rozpolíme a nakrájame na polovičné kolieska. Šampiňóny nakrájame na plátky a kapustu na prúžky. Stopkový zeler očistíme a mrkvu oškrabeme. Nakrájame na tenké plátky. Mrkvu a zeler vložíme do polievky a varíme 3 minúty. Potom pridáme do polievky cibuľu, šampiňóny a kapustu. Varíme 5 minút. Odstavíme, pridáme nasekaný koriander a môžeme servírovať.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 10 g
- **Mrkva** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Zeler** - 100 g
- **Citróny** - 10 g
- **Paprika červená chilli** - 3 g
- **Šampiňóny záhradné** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 800 g
- **Sójová omáčka** - 60 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Koriander čerstvý** - 4 g
- **Kapusta pekinská** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

