

Výdatná zemiaková polievka s cícerom a bylinkovým čili olejom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Olúpeme zemiaky varného typu A a nakrájame ich na kocky. Očistíme zeler a nakrájame na kúsky. Mrkvu oškrabeme a nakrájame na kolieska. Cibule olúpeme, rozpolíme a nakrájame na prúžky. Olej zahrejeme v hrnci a osmažíme cibuľu dozlatista. Potom pridáme zemiaky, zeler a mrkvu. Zalejeme 1 500 ml vývaru. Varíme domäkka. Pridáme cícer, ktorý sme si uvarili podľa návodu a bujon. Varíme ďalších 5 minút. Oddelíme petržlenové lístočky od stoniek a očistíme 1 čili papričku. Spolu so 100 ml oleja s bazalkou dáme do vysokej nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérom. Potom tento olej ochutíme soli a koreniami. Polievku ochutíme trochou soli a koreniami. Rozdelíme do misiek a pokvapkáme trochou čili oleja s bylinkami.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 500 g
- **Mrkva** - 300 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Petržlen** - 50 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Zeler stopkový** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1500 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Cícer** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

