

Gratinovaná zemiaková polievka s údeným lososom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 200 °C. V hrnci zľahka ohrejeme liter mlieka s pokrájanými zemiakmi. Uvaríme. Rozmixujeme a vmiešame zápražku, bujón a privedieme do varu. Osolíme a okoreníme. Polievku rozdelíme do zapekacích misiek. Odkrojíme kôrky z 2 krajcov hriankového chleba a striedky nakrájame na kocky. Na kocky nakrájame aj 100 g údeného lososa. Na panvici rozohrejeme 1 lyžicu masla a opražíme na nej kocky hriankového chleba dochrumkava. Pridáme kocky údeného lososa, tiež opražíme a necháme odkvapkať na obrúsku. Potom rozdelíme do misiek s polievkou. Vyšľaháme 70 ml smotany a opatrne vmiešame žĺtky a parmezán. Túto gratinovacu zmes rozdelíme do misiek a dopečieme v rúre dozlatista. Gratinovanú polievku vyberieme z rúry a ihneď servírujeme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 15 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 20 g
- **Zemiaky** - 350 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Údený losos plátky** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 70 g
- **Maslo** - 10 g
- **Žítok** - 56 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

