

# Hubové kyselo s opečeným chlebom

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 40 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Z húb odrežeme nožičky a klobúky nakrájame na tenké plátky. Vo väčšej panvici rozpustíme maslo a pridáme najprv nakrájanú cibuľu a potom nakrájané huby. Restujeme, kým huby nezmäknú. Potom pridáme rascu. Vmiešame zápražku a za stáleho miešania varíme 1 minútu. Postupne pridávame vodu s bujónom a miešame do zhutnutia. Precedíme 300 g kyslej kapusty a dobre prepláchneme pod tečúcou vodou. Pridáme kapustu do polievky a znovu necháme povariť. Následne polievku rozmixujeme, dochutíme štipkou cukru a pridáme smotanu. Vezmeme 2 krajce chleba a nakrájame ich asi na 1 cm veľké kocky. Potom rozpustíme na panvici 1 polievkovú lyžicu masla, vložíme do nej kocky a opečieme dozlatista. Polievku servírujeme do pripravených tanierov, pridáme opečené chlebové kocky a na dozdobenie posypeme petržlenovou vňaťou.

## Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 15 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 110 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Rasca** - 2 g
- **Kyslá kapusta** - 300 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Huby čerstvé** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

