

Tekvicová polievka s klobásou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tekvicu hokkaido nakrájame na stredne veľké kocky, ktoré spolu s nakrájanou cibuľou osmažíme na oleji. Pridáme vodu a bujón, osolíme a privedieme do varu. Varíme zhruba 20 až 30 minút až do zmäknutia. Potom všetko rozmixujeme. Klobásu nakrájame na kolieska, osmažíme a vložíme do polievky. Ozdobíme smotanou.

Ingrediencie

- **Farmárske klobásky** - 100 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Tekvica Hokkaido** - 400 g
- **Olivový olej** - 16 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1500 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

