

Zeleninová polievka s krevetami

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umytý karfiol rozdelíme na ružičky a olúpané zemiaky nakrájame na kocky. Dáme variť vodu, pridáme soľ, cukor, karfiol, zemiaky, redkovky, fazuľové struky, mrkvu a hrášok. Zeleninu varíme na miernom ohni asi 10 minút. Pridáme krevetky a ešte chvíľu povaríme. Zeleninu aj krevetky precedíme a časť vývaru ponecháme. Na masle krátko osmažíme múku, pridáme mlieko, prísadu Podravka, polovicu smotany a všetko dohromady povaríme asi 5 minút. Pridáme varenú zeleninu s krevetkami a varíme ešte asi 5 minút. Nádobu s horúcou polievkou stiahneme z ohňa, primiešame žĺtky zmiešané so zvyšnou smotanou a s 2 – 3 lyžicami polievky. Polievku posypeme nasekaným kôprom a podávame.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 25 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Zemiaky** - 300 g
- **Mrkva** - 75 g
- **Karfiol** - 350 g
- **Redkovky** - 50 g
- **Kôpor** - 10 g
- **Krevety obielené** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1500 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 75 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Maslo** - 50 g
- **Žítok** - 56 g
- **Zeleninový bujón** - 20 g
- **Zelené fazuľové struky** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

