

Tomatová polievka s cestoviny Biosaurus

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci si rozohrejeme maslo a pridáme doň lyžicu múky tak, aby nám vznikla zápražka. Potom prilejeme vopred pripravený studený zeleninový vývar a privedieme do varu. Počas varenia si sparíme paradajky, ktoré olúpeme, nakrájame a spolu s paradajkovým pyré pridáme do vývaru. Občas premiešame a varíme zhruba 20 minút. Pre lepšiu chuť pridáme štipku cukru a škoric. Hotovú polievku potom ešte osolíme a okoreníme podľa vlastnej chuti. Na záver pridáme uvarené cestoviny Biosaurus a môžeme servírovať. Ozdobíme lístkom bazalky a lyžicou kyslej smotany.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 10 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 250 g
- **Biosaurus- Organic pasta for kids 200 g** - 100 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 20 g
- **Paradajky** - 250 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 60 g
- **Škorica mletá** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

