

Syrová polievka s brokolicou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na masle osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme na kocky nakrájané zemiaky, nasekaný cesnak a brokolicu rozobranú na malé ružičky. Zalejeme vývarom a varíme do polomäka. Potom pridáme (tavený) syr a dôkladne polievku prešľaháme. Povaríme, ochutíme soľou, čiernym korením a štipkou muškátového orieška.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 100 g
- **Brokolica** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 1 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 20 g
- **Slepačí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **VIOLIFE Strúhaný rastlinný syr s príchuťou mozzarely 200 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

