

Kôprová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nadrobno nakrájame cibuľu, na kocky zeleninu a zemiaky. Na omastku zľahka osmažíme cibuľu a zeleninu. Zalejeme horúcou vodou, pridáme stopky z kôpru, bobkový list, nové korenie, rascu, ochutíme bujónem. Varíme do zmäknutia zeleniny a zemiakov. Potom z polievky vyberieme stopky kôpru a korenia. Dáme znovu variť a pridáme mlieko, v ktorom sme rozmiešali bezlepkovú múku. Do vriacej polievky rozklepneme vajíčka a zľahka zamiešame. Nakoniec pridáme smotanu. Dochutíme soľou, čiernym korením, prípadne octom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 5 g
- **Zemiaky** - 100 g
- **Mrkva** - 70 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Petržlen** - 60 g
- **Zeler** - 50 g
- **Kôpor** - 5 g
- **Sadlo** - 10 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Ocot** - 3 g
- **Rasca** - 1 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 800 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

