

Šošovicová polievka

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľu nakrájame a uvaríme ju spolu so šošovicou domäkka, vývar zlejeme. Šošovicu s cibuľou prelisujeme. Na oleji osmažíme druhú polovicu cibule s cesnakom doružova, pridáme zázvor, nadrobno nakrájané čili papričky, zalejeme vývarom zo šošovice a povaríme. Pridáme prelisovanú zmes a jogurt, dobre rozšľaháme a ešte krátko povaríme. Na záver podľa chuti dosolíme.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 70 g
- **Mrkva** - 60 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Petržlen** - 30 g
- **Zeler** - 50 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1800 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Tymián** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 20 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Šošovka** - 300 g
- **Ocot Balsamico** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

