

Nátierka z červenej šošovice

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Červenú šošovicu uvaríme vo vode ochutenej zeleninovým bujónom takmer domäkka, prebytočnú vodu scedíme a dáme do misky. Medzitým si na panvici dozlatista speníme pór, nastrúhanú mrkvu a zeler. Orestovanú zeleninu pridáme k šošovici spolu s maslom a lyžičkou horčice. Rozmixujeme alebo vyšľaháme takmer dohľadka. Nakoniec dochutíme soľou, prípadne štipkou majoránu. Podávame s pečivom.

Ingrediencie

- **Horčica Plnotučná 550 g** - 7 g
- **Mrkva** - 40 g
- **Pór** - 30 g
- **Zeler** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Maslo** - 10 g
- **Majoránka sušená** - 1 g
- **Zeleninový bujón** - 5 g
- **Šošovka** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

