

Červená šošovica s hlávkovou kapustou

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Červenú šošovicu preperieme a namočíme na niekoľko hodín do vody. Potom vodu zlejeme a nalejeme čerstvú, aby bola zhruba 1 cm nad povrchom. Pred začiatkom varenia si najprv očistíme zeleninu a pokrájame na malé kocky. Šošovicu varíme na miernom ohni pod pokrievkou spolu s kapustou, koreňovou zeleninou a tymianom. Solíme až na úplný záver.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 300 g
- **Kapusta biele** - 300 g
- **Petržlen** - 150 g
- **Tymián** - 3 g
- **Šošovka** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

