

Bavorský šošovicový Eintopf

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šošovicu necháme namočiť cez noc. Napučanú šošovicu precedíme a vrátime späť do hrnca, zalejeme zeleninovým vývarom a pol hodiny varíme. Pridáme nakrájanú zeleninu - zemiaky, mrkvu, zeler, cibuľu, pór a kapustu. Necháme variť 20 minút na strednom plameni, kým zelenina nezmäkne. Potom dochutíme soľou a čiernym korením, pridáme štipku strúhaného muškátového orieška a rozmiešanú horčicu.

Tramenské cigáro alebo inú klobásu nakrájame na kolieska, presunieme do polievky a ešte 5 minút necháme prehriať. Podávame posypané nasekanou petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Horčica Plnotučná 550 g** - 10 g
- **Farmárske klobásky** - 200 g
- **Zemiaky** - 100 g
- **Mrkva** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pór** - 80 g
- **Muškatový orech celý** - 0.2 g
- **Zeler stopkový** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Kel** - 100 g
- **Šošovka** - 350 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

