

Lúsková polievka s klobásou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľku nakrájame na drobno, opražíme na oleji a podlejeme vodou. Dusíme 15 minút kým sa odparí voda. Pridáme nakrájanú klobásku a opečieme. Klobáska nám pustí chuť. Pridáme lúsky a zemiaky, dolejeme vodou a varíme do mäkka. Na záver prilejeme šľahačkovú smotanu, pridáme kôpor a necháme prevrieť. Na dochutenie použijeme ocot.

Ingrediencie

- Farmárske klobásky - 100 g
- Zemiaky - 200 g
- Cibuľa voľná - 100 g
- Kôpor - 5 g
- Olej slnečnicový - 15 g
- Smotana na šľahanie - 250 g
- Ocot - 3 g
- Zeleninový bujón - 10 g
- Paprika sladká mletá - 4 g
- Zelené fazuľové struky - 400 g
- Jedlá soľ - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

