

Fazulová polievka s Podrackými viršlami

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetku zeleninu nakrájame (2 ks mrkva, biela redkovka, 3 ks stonkový zeler, 2 hrste čerstvý špenát). Fazuľu uvaríme vo vode domäkka. Na oleji speníme cibuľku a pridáme nakrájanú všetku zeleninu vrátane špenátu. Restujeme 5 minút. Zalejeme vodou (asi 1,5-2 litre) a varíme, pokým zmäkne zelenina. Potom pridáme uvarenú fazuľu. Na záver pridáme nakrájané BERTO Podracké Viršle a varíme ešte 5 minút.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Redkovky** - 200 g
- **Zeler stopkový** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 2000 g
- **Olej slnečnicový** - 5 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Paprika sladká mletá** - 1 g
- **Fazuľa biela** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Zipser párky cca 165 g** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

