

Pórová polievka a cesnakové krutóny

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky (4 ks) ošúpeme a nakrájame na kocky. Väčší pór umyjeme a nakrájame na kolieska. Na rozohriatom masle orestujeme do sklovita na jemno nakrájanú šalotku. Pridáme pór so zemiakmi a za stáleho miešania restujeme asi 3 minúty. Podlejeme vínom a necháme odpariť alkohol. Prilejeme vývar, doplníme približne také isté množstvo vody, osolíme a okoreníme. Varíme na miernom ohni cca 20 minút. Medzitým si pripravíme krutóny. Chlieb nakrájame na malé kocky. V mise si zmiešame olivový olej s prelisovaným cesnakom a morskou soľou. Do zmesi vložíme kocky chleba a premiešame, aby chlieb nasiakol. Vysypeme kocky chleba na plech a pečieme do zlatista v rúre na 200°C cca 10 min. Keď sme dovarili polievku, ochutíme ju mletým muškátovým orechom, rozmixujeme ponorným mixérom a naložíme do tanierov alebo misiek na polievku. Na vrch poukladáme krutóny, pridáme opečenú slaninu a ozdobíme hoblinami parmezánu a petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 60 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 300 g
- **Zemiaky** - 350 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pór** - 100 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Muškatový orech celý** - 0.2 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 2000 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 20 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Slepačí bujón** - 12 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

