

Cícerová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Suchý cícer ponoríme na noc do studenej vody. Stonkový zeler, mrkvu, ošúpaný zemiak, kel a cibuľu nakrájame najemno, vložíme do hrnca na horúci olej a necháme pražiť na slabom plameni. Potom pridáme cícer, 2 bobkové listy, soľ, korenie a biele víno. Necháme variť, kým sa víno neodparí. Prilejeme zeleninový vývar a pokračujeme vo varení asi 60 minút. Niekoľko minút pred dokončením varenia pridáme na kocky nakrájané paradajky a krátke polievkové slíže. Necháme variť podľa pokynov uvedených na obale cestovín.

Ingrediencie

- **AT ryžové vlasové rezance 300 g** - 150 g
- **Zemiaky** - 100 g
- **Mrkva** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Olivový olej** - 36 g
- **Zeler stopkový** - 60 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 11 g
- **Bobkový list** - 1 g
- **Kel** - 200 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **Cícer** - 200 g
- **Soľčanka s morskou soľou 200 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

