

Vidiecka polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najemno nasekáme cibuľu, zeler, mrkvy, pór a bazalku. Vložíme ich do hrnca s olivovým olejom a niekoľko minút pražíme. Potom pridáme paradajkový pretlak, na kocky nakrájaný zemiak a cukinu, majorán, niekoľko celých fazúl, zvyšok roztláčených fazúl a vývar. Osolíme a okoreníme, znížime plameň a necháme variť asi 20 minút. Nakoniec do hrnca pridáme cestoviny a varíme podľa uvedenia na ich obale. Polievku podávame horúcu.

Ingrediencie

- **PROCEL® - štandardné bezgluténové cestoviny 250 g - 120 g**
- **Paradajkový pretlak 200 g - 36 g**
- **Zemiaky - 100 g**
- **Mrkva - 150 g**
- **Cibuľa voľná - 30 g**
- **Cuketa - 150 g**
- **Pór - 150 g**
- **Zeler - 60 g**
- **Bazalka čerstvá - 2 g**
- **Olivový olej - 25 g**
- **Pitná voda nesýtená - 2000 g**
- **Mleté čierne korenie - 2 g**
- **Majoránka sušená - 1 g**
- **Zeleninový bujón - 22 g**
- **Fazuľa červené v sladkokyslom náleve - 300 g**
- **Solčanka s morskou soľou 200 g - 3 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

