

Polievka z cukinami, majoránom a chlebovými krutónmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cukiny nakrájame na plátky, cibuľu na kocky a vložíme ich do vysokého hrnca spolu s cesnakom, soľou a mliekom. Prikryjeme a varíme 10 minút. Potom prilejeme liter vody a privedieme do varu. Varíme ďalších 30 minút. Chlieb (8 krajce) nakrájame na 1-2 cm kocky, pokvapkáme ich trochou olivového oleja, poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a vložíme do rúry. Pečieme dozlatista pri teplote 180°C. Pred dovarením polievky pridáme nasekaný majorán, mleté čierne korenie, krutóny a posypeme strúhaným syrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 40 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 450 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Parmezán** - 25 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 1 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

