

Zemiakovo-cícerová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cícer namočíme na noc do vody. Očistené zemiaky nakrájame na kocky, zalejeme vodou, osolíme, pridáme prepláchnutý cícer a dáme variť spoločne s bobkovým listom. Keď zemiaky a cícer zmäknú, prilejeme smotanu, v ktorej sme rozmiešali hladkú múku. Polievku varíme za stáleho miešania do zhustnutia. Na záver dochutíme čiernym mletým korením a kôprom. Chlieb pokrájame na kocky a opražíme na oleji. Polievku podávame s chlebovými krutónmi.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 10 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 200 g
- **Zemiaky** - 400 g
- **Kôpor** - 5 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Cícer** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

