

Paradajková polievka s tvrdým syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci rozpálime olivový olej s maslom a restujeme nakrájanú cibuľku a cesnak (2 strúčiky cesnaku). Zapražíme múkou a zalejeme kuracím vývarom a paradajkami (lúpaných). Pridáme bylinky a necháme cca 15 minút povariť. Polievku rozmixujeme a dochutíme soľou a cukrom. Podávame s lístkami byliniek a nastrúhaným syrom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 12 g
- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Rozmarín** - 2 g
- **Krájané paradajky** - 850 g
- **Kuracie bujón** - 10 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

