

Baklažánová krémová polievka

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zapečieme baklažán, cibuľu a mrkvu v rúre na 40 minút. Pečený baklažán očistíme a nakrájame na stredne veľké kocky. Vložíme do vriacej vody spolu s cibuľou, mrkvou a cesnakom (3 strúčiky), necháme asi minútku, pridáme soľ a korenie na ochutenie, dolejeme smotanou. Pridajme syr a znovu povaríme.

Ingrediencie

- **Džiugas Delicious 100 g** - 60 g
- **Bio ryžová smotana bezlepková 500** - 100 g
- **Mrkva** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Baklažán** - 350 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 600 g
- **Mleté čierne korenie** - 0.5 g
- **Jedlá soľ** - 1.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

