

Krémová tekvicová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Orestujeme všetku nadrobno nakrájanú zeleninu, pridáme chilli a tekvicu. Ďalej vhodíme nakrájané zemiaky, zalejeme celé vývarom a varíme, až kým zelenina nezmäkne. Vyberieme bobkový list, všetko rozmixujeme ponorným mixérom a pre lepší efekt ešte prepasírujeme cez jemné sitko. Potom do horúcej polievky vmiešame kyslú smotanu a nakoniec maslo. Dochutíme soľou a korením.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 50 g
- **Mrkva** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Petržlen** - 30 g
- **Tekvica Hokkaido** - 300 g
- **Zeler** - 20 g
- **Paprika červená chilli** - 2 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 1 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Natur zeleninový bujón 60 g** - 10 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

