

Pórová krémová polievka s pažítkou

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na masle alebo oleji si speníme nakrájanú jarnú cibuľku a restujeme, kým nezmäkne. Pridáme nakrájané strúčiky cesnaku a 2 – 3 minútky orestujeme. Pridáme nakrájané krúžky póru a nakrájané zemiačky. 5 minút restujeme. Všetko zalejeme zeleninovým vývarom a varíme, kým všetko nezmäkne. Osolíme a okoreníme čiernym korením. Ku koncu varenia pridáme muškátový orech, majoránku a polievku rozmixujeme ponorným mixérom. Prilejeme smotanu na šľahanie, premiešame a ešte raz na sporáku prevaríme. Ozdobíme nasekanou pažítkou, nakrájanou jarnou cibuľkou a mandľovými lupienkami.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 320 g
- **Pór** - 600 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Pažítk** - 10 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Cibuľka jarná** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Mandle jadrá** - 40 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Natur zeleninový bujón 60 g** - 10 g
- **Podravka NATUR zeleninová koreniaca pasta 204 g** - 10 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

