

Pikantná zelerová omáčka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistený a pokrájaný zeler uvaríme v troche osolenej vody. Z múky a masla pripravíme svetlú zápražku, rozriedime ju vývarom zo zeleru, pridáme rajčiakový pretlak, premiešame a dobre povaríme. Potom všetko prepasírujeme alebo rozmixujeme. Pridáme mlieko, ešte chvíľu povaríme a dochutíme vegetou, soľou, korením a cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 60 g
- **Zeler** - 400 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Pasírované paradajky (pyré) 3 x 200 g** - 100 g
- **Podravka NATUR na šalát 25 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

