

Šalátová polievka s uhorkou

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z uhorky odkrojíme niekoľko tenkých koliesok so šupkou na ozdobu. Zvyšok olúpeme a pokrájame na menšie kúsky. Cibuľu posekanú nadrobno speníme na oleji, pridáme uhorky a nadrobno pokrájaný šalát, zalejeme vývarom (1 l) a necháme vrieť 10 - 15 minút. Osolíme, odstavíme z ohňa a po miernom vychladnutí rozmixujeme. Opäť vlejeme do hrnca a necháme zohriať. Posypeme pažitkou, ozdobíme kolieskami čerstvej uhorky a čiapočkou z jogurtu a podávame s chlebom alebo pečivom.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Uhorka hadovka** - 450 g
- **Šalát hlávkový** - 400 g
- **Pažitka** - 12 g
- **Olivový olej** - 45 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Natur zeleninový bujón 60 g** - 10 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

