

# Jemná hubová polievka

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 15 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Na masle speníme najemno nakrájanú cibuľu, pridáme huby, osolíme a trochu opražíme. Potom pridáme bobkový list, podlejeme trochu vývaru a povaríme domäkka. Keď sú huby takmer mäkké, podlejeme ich mliekom, v ktorom sme rozhabarkovali trochu hladkej múky. Za stáleho miešania opäť chvíľu povaríme. Hotovú polievku zjemníme pohárom smotany rozhabarkovanej so žĺtkom. Pred podávaním pridáme tofu nakrájané na malé kocky a dochutíme niekoľkými kvapkami citrónu. Posypeme petržlenovou vňaťou. Podávame s chlebom alebo pečivom.

## Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Citróny** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Žítok** - 28 g
- **Bobkový list** - 4 g
- **Huby čerstvé** - 200 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Natur hovädzí bujón 60 g** - 10 g
- **RAJO Vegan krém na varenie 15% 250 ml** - 250 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

