

Brokolicová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Brokolicu uvaríme s kolieskom citróna v osolenej vode. V mlieku potom rozmiešame syr na hladkú masu, pridáme do brokolice a všetko spolu v mixéri dôkladne rozmixujeme. Dochutíme koreninami a soľou. Na tanieri ešte ozdobíme opekaným chlebom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Brokolica** - 250 g
- **Citróny** - 5 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Muškatový kvet** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Buchweizen Schnitten BIO 250 g** - 40 g
- **Podravka Natur 150 g** - 8 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

