

Květáková polévka s kurkumou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na másle orestujeme nahrubo nakrájenou cibuli a květák, přidáme koření (kurkuma 1 lžice, římský kmín drcený ½ lžičky, koriandr mletý 1 lžička) a opět krátce restujeme. Zalijeme vývarem a vaříme doměkka, poté rozmixujeme dohladka. Skvělá je tato polévka s opečeným chlebem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Květák** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Pitná voda nesycená** - 1250 g
- **Kmín římský 30 g** - 3 g
- **Koriandr celý 20 g** - 6 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 15 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 2 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 30 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

