

Bramborová polévka s vložkami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pohanku orestujeme na másle dokřupava, zalijeme vodou, přidáme bujón, sušené houby a vaříme 15 minut. Pak do polévky vložíme očištěnou a drobně pokrájenou zeleninu, pepř, kmín a vaříme doměkka. Polévku dochutíme solí, jemně nasekaným česnekem, majoránkou a polévkovým kořením. Krátce povaříme a podáváme.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Květák** - 100 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Pórek** - 100 g
- **Česnek** - 10 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Petrželová nať** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 40 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 12 g
- **Lagris pohanka loupaná 500 g** - 120 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

