

Zeleninová polévka s čočkou a slaninou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čočku uvaříme v osolené vodě a slijeme přes cedník. Cibuli oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na proužky. Na pánvi dáme tuk a osmažíme cibuli dozlatova. Vyndáme z pánve a necháme na ubrousku odkapat. Slaninu nakrájíme na kostičky a bez tuku osmažíme na pánvi. Do hrnce nalijeme mléko, zahřejeme, přidáme jíšku, pracharandu, bujón a pepř. Polévku nalijeme na talíř, přidáme čočku a lžící našlehané šlehačky. Ozdobíme slaninou a cibulkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 80 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1000 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 60 g
- **Pracharanda polévková 50 g** - 15 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 7 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

