Zeleninová jarní polévka se zeleným chřestem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200°C. Nasekáme si bylinky. Cibulku oloupeme a nasekáme nadrobno. Na lžíci másla osmažíme cibulku dozlatova. Do hrnce dáme mléko, máslo a zahřejeme. Přidáme jíšku, pracharandu, bujón a vaříme. Pak vmícháme víno a polévku rozmixujeme mixérem. Chřest na konci uřízneme o 2 cm. Zbytek rozkrájíme na menší kousky. Chřest dáme vařit do osolené vody. Po změknutí scedíme a dáme do polévky. Bagetku nakrájíme na kousky a pokapeme olejem. Pečeme v troubě dokřupava. Polévku dáme na talíř, posypeme bylinkami a servirujeme s bagetkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Chřest zelený** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 15 g
- **Pažitka** - 15 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Oregáno drcené** - 10 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Koriandr čerstvý** - 10 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 800 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pracharanda polévková 50 g** - 8 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 7 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 22 g
- **Bezlepkový chléb - světlý 360 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE