Bohatá podzimní polévka

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Na rozpáleném oleji zlehka osmahneme najemno nakrájenou cibulku a přidáme na plátky nakrájenou mrkev. Krátce opečeme, přidáme prolisovaný česnek a nakrájené houby. Přilejeme pasírovaná rajčata, trochu vody a přivedeme k varu. Vaříme přibližně 10 minut. Přidáme víc vody, hovězí bujón, na nudličky nakrájenou kapustu a sceděnou uvařenou cizrnu, kterou jsme si předem uvařili podle návodu. Povaříme asi 5 minut, přidáme v malém množství vody rozmíchaný kukuřičný škrob. Dle chuti osolíme a opepříme

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Kapusta biela** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Houby čerstvé** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 700 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 5 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 240 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE