Polévka z pečeného květáku s kurkumou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Menší květák rozebereme na růžičky, rozprostřeme ho na plech, pokapeme olivovým olejem a dáme péct do rozpálené trouby na 180°C, asi na 20 - 30 minut. V hrnci na másle orestujeme na kolečka nakrájenou mrkev společně s nasekanou cibulí. Až začne mrkev barvit, přidáme na plátky nasekaný česnek a zázvor. Společně restujeme asi minutu, pak přidáme římský kmín, lžičku kurkumy, zarestujujeme a zalijeme vývarem. Vaříme asi 15 minut. Pak přidáme upečený květák a vše rozmixujeme dohladka. Polévku zjemníme smetanou a dochutíme solí, pepřem, troškou citronové šťávy a cukrem. Polévku servírujeme trochou s opečeným světlým chlebem potřený česnekem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Květák** - 200 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Citróny** - 5 g
- **Zázvor čerstvý** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 10 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Kmín římský 30 g** - 5 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Panfette celozrnný krájený chléb 340 g (4x85 g)** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE