

Polévka z pečeného česneku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si upečeme 5 paliček česnek. Jednotlivým paličkám odřízneme vrchní část, každou pokapeme olivovým olejem a zabalíme do alobalu. Takto připravené je dáme do kovové muffinové formy a pečeme na 180°C 20-30 minut. Takto se česnek upeče rychle a rovnoměrně. Během doby, kdy se peče česnek, nakrájíme půlku menšího omytého pórku na kolečka a na másle jej osmažíme. Když je měkký, poprášíme ho lžící hladké mouky a krátce zarestujeme. Pórkovou jíšku zalijeme vývarem a mlékem a necháme vařit asi 15 minut. Upečený česnek vyndáme z alobalu a necháme ho zchladnout. Stroužky pečením změkly a zesládly. Nyní je z paliček vymačkáme do polévky. Vše rozmixujeme a nakonec dochutíme smetanou ke šlehání, solí, pepřem a pár kapkami citronové šťávy. Podáváme s máslovými krutony z bílého pečiva.

Ingredience

- **Pórek** - 100 g
- **Česnek** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citrony** - 10 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Slepičí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 15 g
- **Panbauletto 300 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

