Čočková polévka se šafránem a houbami

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Houby vložíme do cedníku a omyjeme. Zalijeme zeleninovým vývarem a necháme změknout. Oloupané šalotky rozkrájíme na drobné kostičky. V hrnci necháme rozehřát bylinkové máslo (máslo smícháme s bylinkami), přidáme šalotku, chilli (sušené) a snítku šafránu a dusíme na mírném plameni zhruba 2-3 minuty.

Houby vyjmeme z vývaru. Spolu s propláchnutou čočkou přidáme k šalotkám a dusíme další 3 minuty. Poté přelijeme zeleninovým vývarem. Polévku vaříme na mírném plameni 10-15 minut. Přidáme smetanu, osolíme, opepříme a dochutíme kapkou Worchesterovou omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 30 g
- **Šafrán** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 6 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g
- **Podravka Natur kořenící pasta zeleninová 135 g** - 4 g
- **Lagris čočka červená loupaná celá 500 g** - 125 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE