

# Cizrnová polévka

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 20 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Cizrnu scedíme. Kořenovou zeleninu a cibuli (2 ks) pokrájené na kostičky orestujeme na másle a krátce podusíme. Přidáme asi  $\frac{2}{3}$  cizrny a zalijeme vodou (zeleninovým vývarem), přivedeme k varu a několik minut povaříme. Jakmile bude zelenina měkká, vše rozmixujeme. Poté přidáme zbytek cizrny a rozdrčený česnek (4 stroužky) a ještě krátce povaříme. Můžeme zahustit kukuřičným škrobem (maizenou). Ozdobíme petrželkou a podáváme.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Česnek** - 20 g
- **Petržel** - 50 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 10 g
- **Cizrna sterilovaná 400 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

