

Selská polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z másla a prosáté mouky připravíme zasmažku, zalijeme vlažným vývarem, přidáme pepř a pozvolna vaříme 20 minut. Ke konci varu polévku zjemníme mlékem a ještě krátce povaříme. Polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme na plátky nakrájené žampiony a opět povaříme. Nakonec dochutíme polévkovým kořením. Do hotové polévky vložíme v osolené vodě uvařené těstoviny. Ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Žampion zahradní** **500 g** - 40 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 40 g
- **Polévkové bylinky** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 720 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 4 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 130 g
- **Bez lepku Hovězí bujón** **56 g** - 15 g
- **Krajanka máslo** **250 g** - 26 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g** - **PENNE** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

