

Zeleninová polévka se strouháním

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Nakrájenou cibuli osmahneme na oleji, přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu, polévkové koření a na drobné růžičky rozebraný květák. Vše krátce osmahneme, zaprášíme paprikou, promícháme, zalijeme vývarem, uvedeme do varu a zvolna povaříme, až je zelenina téměř měkká. Strouhání si připravíme z mouky, vejce a necháme odpočinout. Poté těsto nastrouháme, necháme proschnout a zavaříme. Dále do polévky přidáme hrášek, muškátový oříšek, zjemníme máslem a podle potřeby dosolíme a lehce povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Květák** - 40 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Petržel** - 40 g
- **Celer** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 32 g
- **Zeleninový bujón 6x10 g** - 12 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 40 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 12 g
- **Olej řepkový** - 16 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 16 g
- **Vejce** - 12 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.4 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

