

Polévka s celestýnskými nudlemi

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do vroucí vody s bujónem dáme očištěnou, nakrájenou zeleninu. Přivedeme k varu a vaříme do měkka. Dosolíme a dle vlastní chuti okořeníme. Celestýnské nudle: z hladké mouky, vejce, trochu mléka, soli, kypřicího prášku a soli umícháme hladké těstíčko. Na pánvi na rozpáleném tuku z něj upečeme palačinku, kterou stočíme a nakrájíme na tenké nudličky.

Ingredience

- **Květák** - 100 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Pórek** - 100 g
- **Celer** - 50 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 100 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 40 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 10 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

