Italská bramborová polévka

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200°C. Česnek oloupeme a nasekáme najemno. Do hrnce dáme olej a česnek a cibuli orestujeme. Přidáme oregáno, brambory, mléko, sůl, pepř a podravku. Povaříme. Smícháme nakrájené olivy s rajčaty. Chleby (toasty) dáme na plech, posypeme parmazánem a zapečeme v troubě. Zbylý sýr dáme do polévky. Polévku nalijeme do talíře, posypeme olivami a rajčaty. Pokapeme olejem a servirujeme se zapečeným pečivem.

Ingredience

- **Brambory** - 350 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Oregáno drcené** - 10 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Olivy zelené** - 60 g
- **Parmazán 100 g** - 60 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 60 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 4 g
- **0,3% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 1000 g
- **Semínkový chléb tmavý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 80 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE