

Vydatná bramborová polévka s cizrnou a bylinkovým-chilli olejem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Oloupeme brambory varného typu A a nakrájíme je na kostičky. Očistíme celer a nakrájíme na kousky. Mrkev oškrabeme a nakrájíme na kolečka. Cibule oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na proužky. Olej zahřejeme v hrnci a osmažíme cibuli dozlatova. Pak přidáme brambory, celér a mrkev. Zalijeme 1500 ml vývarem. Vaříme do měkka. Přidáme cizrnu, kterou jsme si uvařili dle návodu. Vaříme dalších 5 minut. Oddělíme petrželkové lístečky od stonků a očistíme 1 chilli papričku. Spolu se 100 ml oleje s bazalkou dáme do vysoké nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérem. Poté tento olej ochutíme prachandou. Polévku poté ochutíme trochou soli a pepře. Rozdělíme do misek a pokapeme trochou chilli olejem s bylinkami.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 300 g
- **Petržel** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Celer řapíkatý** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 3000 g
- **Pracharanda polévková 50 g** - 8 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

