

Bedlová polévka

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na sádle zpěníme drobně krájenou cibuli, přidáme sladkou papriku a zalijeme ji vývarem. Přisypeme jíšku. Dobře rozmícháme a vaříme 20 minut společně s pokrájenou mrkví. Bedle omyjeme, očistíme, nakrájíme na proužky a vložíme do polévky uvaříme do měkka. Přisypeme koření, drcený česnek a ještě 10 minut vaříme. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Houby čerstvé** - 500 g
- **Sádlo** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Majoránka 7 g** - 5 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 20 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

