Kedlubnová polévka s bylinkovým pestem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na malé kostičky. 400 g kedlubny očistíme, oloupeme a nakrájíme na asi 1 cm velké kostičky. 20 g másla rozpustíme v hrnci a necháme v něm zesklovatět cibuli. Přidáme kostičky kedlubny a dusíme 2-3 minuty, okořeníme Bylinkovým kořením a přidáme špetku cukru. Zalijeme 300 ml vývarem (voda+bujón) a přivedeme k varu. Přidáme 500 ml odtučněného mléka a necháme asi 20 minut vařit. Pak přidáme 200 ml smetany a krátce povaříme. Kedlubnovou polévku rozmixujeme tyčovým mixérem. K dochucení použijeme podravku. Kedlubnovou polévku plníme do hlubokých talířů, pokapeme Bylinkovým pestem (3 lístky bazalky, 3 snítky čerstvého koriandru, půl svazku zelené petrželky, 100 ml oleje, 1 česnek, 1 g sůl, 5 g ořechů rozmixujeme tyčovým mixérem, nejdříve dáme jen čtvrtinu oleje. Postupně olej přiléváme, aby pesto mělo krémovou konzistenci. Strouhaný sýr (40 g) přidáme až nakonec) a posypeme dvěma lžícemi orestovaných slunečnicových semínků.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 1 g
- **Kedlubna** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 140 g
- **Koriandr čerstvý** - 1 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 20 g
- **0,3% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 500 g
- **Lískové ořechy** - 5 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE