

Bohatá luštěninová polévka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Luštěninovou směs namočíme nejlépe přes noc do vlažné vody, poté scedíme a propláchneme. Na másle v kastrolu zpěníme cibuli nakrájenou na kostičky, pak přidáme mrkev nakrájenou na kolečka a nadrobno nakrájenou slaninu a česnek. Vše několik minut restujeme, přilijeme litr vody a přidáme bobkový list a luštěninovou směs. Povaříme asi 20 minut a pokud je polévka příliš hustá, přilijeme ještě trochu vody. Na závěr přidáme pokrájená rajčata, hořčici a provaříme dalších cca 5 minut. Podle potřeby osolíme a opepříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 300 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Hořčice plnotučná** 100 g - 20 g
- **Váhalova slanina** 1,5 kg - 100 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 20 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná** 400 g - 400 g
- **Lagris luštěninová směs tradiční** 500 g - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

