Koprová polévka

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Na drobno nakrájíme cibuli, na kostičky zeleninu a brambory. Na omastku lehce osmažíme cibuli a zeleninu. Zalejeme horkou vodou, přidáme stopky z kopru, bobkový list, nové koření, kmín, ochutíme polévkovým kořením. Vaříme do změknutí zeleniny a brambor. Potom z polévky vyjmeme stopky kopru a koření. Dáme znovu vařit a přidáme mléko ve kterém jsme rozmíchali bezlepkovou mouku. Do vřící polévky rozklepneme vajíčka a lehce zamícháme. Nakonec přidáme smetanu. Dochutíme solí, pepřem, případně octem.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 70 g
- **Petržel** - 60 g
- **Celer** - 50 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Kopr** - 5 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.6 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 3 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Sádlo** - 10 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 5 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 800 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE