

Celerová polévka s tymiánem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V kastrolu rozehejeme 1 lžíci oleje a máslo, přidáme cibuli, 1 bobkový list a tymián a opékáme 10 minut. Přidáme celer, opékáme 2 minuty. Do kastrolu přilijeme vývar, osolíme a opepříme. Vaříme asi 10 minut, až je celer měkký. Vyndáme bobkový list a tyčovým mixérem rozmixujeme dohladka. Vmícháme smetanu, prohřejeme, rozdělíme do misek, ozdobíme tymiánem, olivovým olejem a slaninou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Celer** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.3 g
- **Tymián čerstvý** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 850 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 207 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

