

Rajčatová polévka s masovými knedlíčky

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Plátky bílého chleba zbavené kůrky pokapeme mlékem, aby tekutinu pěkně natáhly. Pak je natrháme a smícháme s mletým masem, bazalkou, solí a pepřem do soudržné hmoty. Z té pomocí lžíce tvarujeme menší koule – polévkové knedlíčky. Olej rozpálíme v pánvi a tři až čtyři minuty z každé strany na něm osmahneme koule. Dáme je okapat na kuchyňský papír. Jednu lžici oleje rozpálíme v hrnci, přidáme nasekanou cibuli, nožem utřené 2 stroužky česneku a opékáme tři až čtyři minuty. Zalijeme horkým kuřecím vývarem a 500 ml vařící vody. Přidáme nakládaná rajčata a nalámané špagety nebo makarony. Vaříme osm až deset minut, přidáme masové koule a prohřejeme. Podáváme posypané bazalkou a hoblinami parmazánu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Mleté maso míchané** - 400 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Slepičí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 1250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 20 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 270 g
- **Bazalka 10 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Bezlepkový chléb - světlý 360 g** - 20 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 800 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

