

Osvěžující okurkový krém s uzeným lososem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci zahřejeme malé množství oleje, přidáme nadrobno nasekaný česnek (2 stroužky) a na kostičky cibuli. Za občasného míchání restujeme 2 až 4 minuty. Oloupané menší okurky (5 ks) nakrájíme na tenké plátky. Okurky přidáme do hrnce, krátce orestujeme a přidáme vývar. Přivedeme k varu. Na mírném ohni povaříme 8 až 10 minut, dokud okurky nezměknou. Zalijeme smetanou a necháme přejít varem.

Polévku přelijeme do mixéru. Přidáme na kousky nakrájené avokádo a nasekanou petržel. Část petrželky si ponecháme na ozdobení polévky. Vše rozmixujeme dohladka. Nakonec přidáme kousky uzeného lososa, dochutíme citronovou šťávou, ozdobíme nasekanou petrželkou. Polévku podáváme nejlépe chlazenou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Okurka hadovka** - 350 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Citróny** - 12 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Chilli 100 g** - 5 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

