

Vánoční lososová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na másle zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, brambory na kostičky a fenykl na kousky. Podlijeme zeleninovým vývarem. Osolíme, opepříme bílým pepřem a přidáme citronovou kůru. Vaříme 20 minut doměkka. Osoleného a opepřeného lososa upečeme v troubě v míse s pečicím papírem, 20 minut na 180 °C. Uvařenou polévku rozmixujeme a zjemníme smetanou. Polévku zdobíme rozdrobeným lososem, nasekaným koprem a natí fenyklu a smetanou.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kopr** - 10 g
- **Citrony** - 50 g
- **Losos obecný 250 g** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 1 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 200 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 10 g
- **Fenykl čerstvý 300 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

