

Hrstková polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájenou nebo nastrouhanou kořenovou zeleninu orestujeme na másle. Přidáme luštěninovou směs, zalijeme vodou, přidáme celou cibuli a stroužky česneku a vše pozvolna vaříme do změknutí luštěnin. Před koncem vaření vložíme do polévky na kostičky nakrájené brambory a povaříme. Polévku dochutíme zeleninovým bujónem Podravka. Zdobíme petrželovou natí a ihned podáváme.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Petržel** - 60 g
- **Celer** - 60 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 700 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 68 g
- **Lagris luštěninová směs tradiční 500 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

