



Lehký zeleninový guláš s bezlepkovou klobáskou

Ingredience:

1 paprika kápie
1 červená cibule
1 menší lilek
1 menší cuketa
1 pikantní klobása Schneider Balaton
2 plechovky loupaných rajčat
1 stroužek česneku
Sůl/pepř
Olivový olej
Na ozdobu : jarní cibulka/pórek

Postup:

Na hluboké pánvi rozežřejeme olej, přidáme na jemno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a mírně orestujeme.

Lilek, cuketu a kápii nakrájíme na kostičky a klobásu na kolečka. Zeleninu přidáme do pánve společně s klobásou a mírně orestujeme. Jakmile bude zeleninka bude mírně zlatavá, přidáme rajčata a dusíme pod pokličkou do změknutí zeleniny.

Na závěr osolíme, opeříme a podáváme s na jemno nakrájenou jarní cibulkou/pórkem a bezlepkovým pečivem.

Bezlepkové recepty pro nás připravila naše přední foodbloggerka a celiatička @Celiaxmoni Monika Menky <http://www.celiaxmoni.cz>

