



200 g surowego bobu (z łupinkami)

2 [kostki rosółowe](#)

mała cebula

3 łyżki [mączki ryżowej](#)

700 g wody

mały pęczek koperku

- do naczynia miksującego włożyć bób, [kostkę rosółową](#), cebulę, mączkę ryżową, koperek i 100 g wody, zmiksować – 20 s, obr. 6
- dodać resztę wody, gotować – 7 min, obr. 2,5, temp. 100 st., następnie zmniejszyć temperaturę do 90 st. i gotować dalsze 8 minut
- zmiksować – 30 s, obr. 8

Uwagi:

1. Smak zupy bardzo podnosi dodanie do talerza łyżki [pesto](#).
2. Będziemy mieli pewność, że zupa jest bezglutenowa, jeśli użyjemy kostki rosółowej, mączki ryżowej i pesto wykonanych samodzielnie.