Šampiňónová polievka s Karičkou a s cesnakovými hriankami s Karičkou

Potrebujeme

- - Karička črievko 100 g
- - 1 PL masla (30 g)
- - 1 PL olivového oleja
- - 1 cibuľa
- - 1 zemiak
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 250 g šampiňónov
- - 400 ml zeleninového vývaru
- - 60 ml smotany na šľahanie
- - 60 ml mlieka
- - 1/2 šálky teplej vody
- - soľ, mleté čierne korenie
- - #Na cesnakové hrianky s Karičkou:
- - Karička črievko 100 g
- - 8 ks krajcov chleba
- - 80 g masla izbovej teploty
- - 1 hlavička cesnaku
- - 1/3 ČL mletej červenej papriky
- - 1 hrsť nasekanej čerstvej petržlenovej vňate
- - štipka soli
- - #Na ozdobenie:
- - 50 g šampiňónov
- - 1 ČL masla
- - petržlenová vňať
- - mleté čierne korenie

Postup

Šampiňónová polievka s Karičkou

1. Cibuľu a cesnak nakrájame na malé kúsky, zemiaky na kocky.
2. V hrnci zohrejeme maslo a olivový olej, pridáme cibuľu, ktorú opražíme dozlata.
3. Pridáme cesnak, zemiaky a za občasného miešania dusíme 3 minúty.
4. Ďalej pridáme nakrájané šampiňóny, osolíme a dusíme ďalších 5 minút.
5. Vlejeme smotanu, mlieko, vytlačíme Karičku črievko, rozmiešame a zalejeme zeleninovým vývarom. Privedieme do varu a varíme 12 minút.
6. Po uvarení odoberieme za naberačku šampiňónov a polievku rozmixujeme do hladka. Šampiňóny vložíme späť do polievky.
7. Na panvici necháme roztopiť maslo a restujeme plátky nakrájaných šampiňónov, ktorými polievku ozdobíme.
8. Šampiňónovú polievku posypeme petržlenovou vňaťou, poukladáme plátky restovaných šampiňónov a dochutíme čerstvo pomletým čiernym korením. Podávame s teplými chrumkavými cesnakovými hriankami s Karičkou.

Cesnakové hrianky s Karičkou

1. Hlavičku cesnaku rozpolíme, položíme reznou stranou hore na zapekaciu misku. Osolíme a pokvapkáme olivovým olejom.
2. Pečieme v predhriatej rúre na 180 °C približne 30 – 40 minút.
3. V miske zmiešame maslo, Karičku črievko a nasekanú petržlenovú vňať, pridáme mletú červenú papriku, soľ a upečený vychladený cesnak, ktorý vytlačíme zo šupky. Vidličkou zmes premiešame.

4. Krajce chleba potrieme nátierkou a pečieme v predhriatej rúre na 180 °C 5 minút.

Tento recept nám posiela:

náročnosť:

čas:

porcie:

www.karicka.sk