

Zemiakovo-syrová polievka

Potrebuje

- - 500 g zemiakov
- - 1 liter vývaru alebo vody
- - 1 črievko Karička
- - 100 ml smotany na varenie
- - 3 ks bobkový list
- - majoránka
- - soľ
- - korenie

Postup

1. Zemiaky ošúpeme a nakrájame na kocky. Zalejeme vývarom , pridáme majorán, bobkový list, osolíme podľa chuti.
2. Varíme 20 minút. Keď sú zemiaky celkom mäkké, vyberieme bobkový list, rozmixujem tyčovým mixérom a prilejeme smotanu. Chvíľočku povaríme. Pridám soľ, korenie, a črievko KARIČKA. Už nevaríme pekne sa roztaví v horúcej polievke.
3. Nalejeme do tanierov a ozdobíme.

Tento recept nám posielala: Alena zo Svätého Jura

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4