

Polievka Hokkaido s Karičkou

Potrebuje

- - 1 ks Tekvica Hokkaido
- - 1 ks cibuľa
- - 1 ks mrkva
- - 2 ks zemiaky
- - olej
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - 1 ks Karička črievko
- - 2 PL kyslej smotany

Postup

Tekvicu, mrkvu, zemiaky ošúpeme a nakrájame na drobné kúsky. Cibuľu nasekáme a všetku zeleninu, okrem zemiakov, osmahneme na oleji. Potom zalejeme trochou vody, osolíme, okoreníme, pridáme zemiaky a povaríme cca 15 minút. Po vychladnutí rozmixujeme a servírujeme. Do hotovej polievky na ozdobu aj pre zjemnenie chuti pridáme smotanu vymiešanú s Karička črievkom. Môžeme pridať aj na kocky nakrájaný opekaný chlebič. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Edita zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno