

Zemiaková polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 4 väčšie zemiaky
- - 4 trojuholníčky syr Karička klasik
- - 1 bobkový list
- - 2 strúčiky cesnak
- - soľ podľa chuti
- - čierne mleté korenie štipka
- - ocot alebo citrónová šťava
- - ½ PL cukor
- - ½ PL múka polohrubá
- - 250 ml mlieko
- - kôpor

Postup

Zemiaky ošúpeme, nakrájame na kocky a dáme variť do osolenej vody spolu s bobkovým listom, pretlačeným cesnakom a korením. Keď sa zemiaky uvaria, pridáme trojuholníčky syra, ktoré za stáleho miešania rozpustíme. Polievku dochutíme cukrom a citrónovou šťavou, zatrepeme múkou rozšľahanou v mlieku. Ozdobíme vetvičkou kôpru.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 25

porcie: 4