

Syrová polievka

Potrebuje

- - zeleninový bujón
- - 100 g taveného syra
- - soľ, ml. biele korenie
- - 1 rožok
- - olej
- - petržlenová vňať
- - ml. muškátový oriešok

Postup

Zeleninový bujón uvaríme v 500 ml vody. Pridáme tavený syr a za občasného miešania ho necháme roztopiť. Dochutíme ml. bielym korením a muškátovým orieškom. Dosolíme. Rožok nakrájame na drobné kocky, ktoré opečieme na oleji. Potom posypeme tanier s polievkou. Ozdobíme vňaťou alebo nasekanou pažítkou.

Tento recept nám posielala: Mária z Rimavskej Soboty

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 2