

Smotanová polievka z medvedieho cesnaku

Potrebuje

- - 30 g masla
- - 50 g črievko Karička
- - soľ, čierne mleté korenie
- - 50 ks lístkov z medvedieho cesnaku
- - 2 ks nadrobno pokrájané zemiaky
- - 1 ks zeleninového bujónu
- - 500 ml sladkej smotany
- - voda
- - 5 ks chleba nakrájaného na malé kocky
- - 1 PL múky hrubej
- - trochu oleja

Postup

Na masle opražíme umytý a nakrájaný na rezančeky medvedí cesnak. Zasypeme múkou a zalejeme 250 ml vody, pridáme bujón a zemiaky. Ak sú zemiaky uvarené, tak všetko ponorným mixérom rozmixujeme. Do sladkej smotany pridáme Karičku a metličkou to vyšľaháme. Vylejeme do polievky a necháme povrieť. Okoreníme podľa chuti. Nakoniec chlebič opekáme na panvici a pridáme ho do taniera.

Tento recept nám posla: viera zo Svidníka

náročnosť: nízka

čas: 30minut

porcie: 4