

Karička polievka s pórom

Potrebuje

- - 1 maxi Karička
- - 1 pór
- - Vegeta podľa chuti
- - Mleté čierne korenie
- - Soľ podľa chuti
- - 20 g Maslo
- - Cca 1-1,5L vody
- - 2-3 zemiaky

Postup

Pór si nakrájame na kolieska a opražíme na masle. Pridáme vegetu, soľ aj korenie a restujeme. Zalejeme vodou a pridáme zemiaky nakrájané na malé kocky. Varíme, dokiaľ zemiaky nebudú mäkké. Nakoniec pridáme Karičku a varíme, kým sa nerozpustí. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Nikola z Parchovian
náročnosť: nízka
čas: 30
porcie: 5
bezlepkový recept: Áno