

Syrovo smotanová polievka

Potrebuje

- - Maslo
- - 1 lyžica hladká múka
- - 1 ks alebo 2 ks črievka Karička
- - 1 liter slepačí vývar
- - smotana
- - soľ podľa chuti
- - trošička nadrobno posekanej pažitky
- - 5 ks trojuholníky syru Karička
- - opečené kocky chleba

Postup

Dáme rozpustiť maslo, pridáme múku, speníme a nalejeme vývar. Smotanu so syrom vymiešame na hladkú hmotu, pridáme do vývaru, pridáme soľ podľa chuti, pažitku, varíme asi 15 minút. Podávame s upečenými chlebovými kockami a s trojuholníkom syra. Najlepšie je podávať horúcu, vtedy sa syr Karička rozpúšťa.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 35minút

porcie: 5