

Krémová špargľová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 2 zemiaky
- - 400 g špargľa
- - 1,5 dl smotana na varenie
- - soľ - podľa chuti
- - mleté čierne korenie - štipka
- - 1 ks Karička črievko

Postup

Špargľu a zemiaky ošúpeme a dáme spolu variť do osolenej vody. Uvarené rozmixujeme, osolíme a okoreníme. Potom zahustíme smotanou a krátko povaríme.

Naservujeme do tanierov a ozdobíme syrom Karička z črievka. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno