

Karičkovo - zemiačková polievka s vajíčkom

Potrebuje

- - Zemiaky 7ks
- - Vajcia 3ks
- - Karička 300g
- - Mlieko 2dcl
- - Bobkový list 2ks
- - Korenie
- - Soľ
- - Ocot
- - Olej
- - Kôprová vňať
- - Celozrnná múka

Postup

Dáme variť nakrájané zemiaky. Pridáme Karičku, soľ, korenie, olej a miešame do rozpustenia Karičky. Varíme až do chvíle, kým nebudú zemiačky mäkké. Z mlieka a múky si pripravíme zátrepku, ktorú pridáme do polievky a prevaríme. Nakrájame uvarené vajíčka a pridáme do polievky. Podľa chuti pridáme ocot, soľ a kôpor. Prajem dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Júlia z Bytče

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 6