

Strúčková polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 300 g strúčková fazuľka
- - 1 ks cibuľa
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - čerstvý kôpor
- - 1/2 PL múka polohrubá
- - 125 ml smotana na varenie
- - 1 ks syr Karička črievko
- - 1 vajce na volské oko

Postup

Cibuľu nasekáme a na oleji do zlatista osmažíme. Strúčkovú fazuľku umyjeme, očistíme a nakrájame na drobné kúsky, ktoré dáme na usmaženú cibuľku. Zalejeme vodou, osolíme, okoreníme, pridáme kôpor a povaríme cca 15 minút. Nakoniec zahustíme múkou a smotanou. Ozdobíme syrom Karička, ktorý vytlačíme z črievka. Na vrch polievky môžeme ešte pridať stonku kôpru a volské oko.
Dobrá chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno