

Krémová polievka

Potrebuje

- - 100 g syr Karička
- - 100 g tvrdý syr
- - 100 g údená slaninka
- - 50 g maslo
- - 1 PL olej
- - 80 g múka hladká
- - 1 ks cibuľa jarná
- - 1 l mlieko
- - 1 l voda
- - štipka korenie biele mleté, soľ
- - štipka orech muškátový

Postup

Slaninku pokrájame na kocky, osmažíme. Vyberieme ju z hrnca, pridáme maslo a olej. Restujeme pokrájanú cibuľu. Pridáme horúcu vodu alebo vývar. Krátko povaríme, pridáme Karičku a tvrdý postrúhaný syr. Miešame, kým sa syr rozpustí. Dochutíme soľou, korením a nastrúhaným muškátovým orieškom. Podávame v bochníku posypanú opečenou slaninkou a pokrájanou cibuľou.

Tento recept nám posielal: Nikola z Partizánskeho

náročnosť: nízka

čas:

porcie: