

Šampiňónová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 250 g šampiňóny
- - 1 cibuľa
- - 2 zemiaky
- - smotana sladká
- - 1 ks Karička črievko
- - mleté korenie
- - mletá paprika
- - rasca
- - soľ
- - bobkový list

Postup

Dáme speniť cibuľu a pridáme nakrájané šampiňóny. Restujeme na miernom ohni do sklovita. Pridáme červenú papriku, mleté korenie, rascu bobkový list, soľ a zalejeme vodou, potom pridáme nakrájané zemiaky a varíme 30 minút. Spravíme si zátrepku zo smotany a múky, pridáme do polievky s Karičkou. Varíme 10 minút, pridáme pažítku a hotovo. Podávame s domácim chlebíkom: 3hrnčeky hladká múka, 1/2 ČL droždie, soľ, rasca, 1/2 hrnčeka vody. Premiešame cesto (nemiesime) necháme kysnúť 12 hod. Rúru si vyhrejeme s liatinovým hrncom na 230 stupňov. Po 15 minútach hodíme cesto do hrnca, zavrieme pokrievkou a dáme piecť na polhodinu. Odokryjeme a pečieme ďalšiu polhodinu. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Martin z Banskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 6