

Syovo smotanová polievka

Potrebuje

- - maslo
- - 1lyžica hladká múka
- - 1ks alebo 2ks črievko Karička
- - 1 smotana
- - 1liter slepačí vývar
- - troška na jemno nakrájaná pažítka
- - 2-3 strúčiky cesnak - roztlačený
- - 1 balenie syra Karička
- - opražené chlebové kocky
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Maslo speníme, pridáme hladkú múku, nalejeme slepačí vývar, smotanu a syr Karička vymiešame aby vznikla hladká hmota. Pridáme do vývaru, pridáme pažítku a varíme asi 15 minút. Podávame s chlebovými kockami a s trojuholníkom syru Karička. Podľa chuti ešte môžeme dochutiť soľou a čiernym korením.

Tento recept nám posielal: Edita

náročnosť:

čas: 30 minút

porcie: 5