

Polievka s pórom a Karičkou

Potrebuje

- - 1ks pór
- - 5ks zemiaky
- - cesnak
- - olej
- - vegeta
- - mleté čierne korenie
- - soľ
- - 1ks Karička celé balenie - krabička
- - 500ml smotany na varenie
- - voda
- - hl. múka na zahustenie

Postup

Pór pokrájame na tenšie kolieska, dáme na olej, pridáme cesnak /ja dávam 2-3 strúčky pokrájané/, popražíme, pridáme pokrájané zemiaky, soľ, vegetu, korenie podlejeme vodou, dusíme do mäkka. Pridáme syr celú škatuľku, premiešavame, kým sa nerozpuští /nevadí, ak miestami zostanú kúsky syra/ potom pridáme smotanu na varenie a povaríme. Na záver zahustíme múkou rozhabarkovanou v troche vody. Pred podávaním pridáme nasekanú pažitku alebo pór.

Tento recept nám posielala: Lenka zo Skalky nad Váhom
náročnosť: nízka
čas: 35 min
porcie: 4