

Vajíčkovosyrová polievka

Potrebuje

- - 4 vajčka natvrdo
- - 7 zemiakov
- - 2 čierka syra Karička maxi
- - 2 dcl mlieko
- - nové korenie
- - celé čierne korenie
- - bobkový list
- - ocot
- - soľ
- - 2 PL hladká múka
- - olej

Postup

Zemiaky pokrájame na malé kúsky a dáme do vriacej vody, pridáme dve čierka syra Karička maxi, soľ, korenie, trochu oleja a varíme pokiaľ zemiaky nie sú mäkké. Zatiaľ si urobíme zátrepku z mlieka a múky a vlejeme do polievky a necháme prevrieť. Potom do polievky nakrájame natvrdo uvarené vajčka a dochutíme soľou a octom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Jaroslav z Piešťan

náročnosť: Nízka

čas: 20 minút

porcie: 4