

Polievka so syrom

Potrebuje

- - 8 ks zemiaky
- - 4 ks vajce natvrdo
- - 300 g tavený syr Karička
- - cca 2 dl mlieko
- - 3 ks bobkový list
- - 4 ks nové korenie celé
- - 5 ks celé čierne korenie
- - soľ
- - ocot
- - olej
- - 2 PL múka celozrnná
- - kôprová vňať

Postup

Zemiaky nakrájame na menšie kocky a dáme do vriacej vody, pridáme pokrájaný tavený syr Karička, soľ, korenie a olej. Dáme variť vajíčka. Varíme, kým zemiaky nezmäknú. Syr sa krásne rozpustí. Pripravíme si zátrepku z mlieka a múky, nalejeme do polievky a necháme prevrieť. Múka môže byť aj obyčajná hladká.

Vajíčka pridáme do polievky. Potom polievku podľa chuti dosolíme, pridáme kôpor (kto nemusí, vynechá, môže byť aj pažítka) a pridáme ocot.

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou

náročnosť: Nízka

čas: 30 minút

porcie: 4