

Syovo-cesnaková polievka v bosniaku

Potrebuje

- - 90 g cesnaku
- - 50 g oleja
- - 0,7 l mlieka
- - 0,3 l vývaru
- - 50 g masla
- - 2 trojuholníky Karička
- - soľ
- - biele korenie
- - múka na zasmažku

Postup

Očistený, prepaširovaný cesnak osmažíme na oleji, podlejeme mliekom a vývarom, zahustíme zasmažkou a prevaríme. Dochutíme soľou, bielym korením, zjemníme pridaním masla a taveného syra Karička v črievku. Podávame s opečenými kockami chleba v bosniaku, ktorý sme predtým zohriali v trúbe.

Tento recept nám posielala: Martina zo Zemianskych Sadov

náročnosť: Nízka

čas: 30 min

porcie: 4