

Pórová polievka s karičkou

Potrebuje

- - 1 pór
- - 5 ks zemiakov
- - 1 ks syr karička
- - 250 ml smotany na varenie
- - 750 ml vody
- - 2 PL múky na zahustenie
- - 3 strúčiky cesnaku
- - korenie čierne mleté
- - soľ
- - olej
- - vegeta Nesoldík

Postup

Pór nakrájame na tenšie kolieska, dáme na olej a pridáme cesnak , popražíme pridáme pokrájané zemiaky, soľ , vegetu a čierne mleté korenie. Podležeme vodou a dusíme do mäkka. Potom pridáme syr Karičku a premiešavame kým sa nerozpustí, potom pridáme smotanu na varenie a povaríme. Na záver zahustíme múkou rozmiešanou v troche vody. Pred podávaním ozdobíme nasekanou pažítkou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Erika z Rožňany

náročnosť: Nízka

čas: 35 min

porcie: 4 porcie