

Hrašková polievka s karičkou

Potrebuje

- - 50 ml oleja
- - 1 menšia cibul'a
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 200 g mrazeného hrášku
- - 100g Karička v črievku
- - 100 ml smotany na varenie

Postup

Na olej dáme cibul'ku udusiť do zlatista, pridáme roztláčený cesnak, jemne opečieme. Opláchneme mrazený hrášok, dáme do hrnca zalejeme vodou, povaríme 15minút. Vytlačíme Karičku z črievka, zmiešame so smotanou a vylejeme do hrnca. Ak je hrášok už uvarený, všetko prevaríme, posolíme, pridáme vegetu podľa chuti a polivočka je hotová. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Jozef z Tovarníkov

náročnosť: Nízka

čas: max 35 min

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno