

# Demikát s Karičkou

## Potrebuje

- - 400 g bryndze
- - 200 g Karička črievka
- - 2-3 ks jarne cibulky
- - vývar z varených zemiakov alebo voda, v ktorej sa varili halušky
- - drvená rasca
- - čierne mleté korenie
- - petržlenová vňať

## Postup

Cibuľky očistíme a nakrájame na drobno. Zmiešame ich s mletým korením, drvenou rascou a prisypeme do misky, v ktorej sme si zmiešali Karičku a bryndzu. Túto zmes vložíme do hrnca s horúcim vývarom zo zemiakov alebo z halušíek. Chvíľu miešame a následne ponorným šľahačom dohladka vyšľaháme. Demikát podávame s nasekanou vňaťou z jarnej cibulky.

---

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec

náročnosť: Nízka

čas: 15 minút

porcie: 4