

Bazalková polievka so syrom Karička

Potrebuje

- - 1 zväzok bazalky
- - 1 ks cibuľa
- - 1 PL maslo
- - 1 ks Karička črievko
- - 500 ml zeleninový vývar

Postup

Bazalku umyjeme, osušíme lístky a otrháme. Niekoľko z nich odložíme, ostatné najemno nasekáme. Cibuľu ošúpeme, pokrájame a na rozohriatom masle orestujeme. Pridáme Karička črievko, bazalku, prilejeme vývar a pomaly varíme 5 minút. Polievku rozmixujeme a podávame ozdobenú bazalkovými lístkami a kopčekom šľahačky.

Tento recept nám posielala: Martina zo Zemianskych Sadov
náročnosť: Nízka
čas: 20 minút
porcie: 4