

Bryndzová polievka

Potrebuje

- - 100 g Karička črievka
- - 200 g zemiakov
- - 200 g bryndze
- - 1 ks cibuľa
- - 1 PL oleja
- - mletá červená paprika
- - soľ
- - vňať na ozdobu

Postup

Cibuľu nakrájame na drobno a na oleji opražíme do sklovita. Pridáme mletú papriku, premiešame a zalejeme horúcou vodou. Zemiaky očistíme, nakrájame na drobné kocky a pridáme spolu so soľou do hrnca. Varíme do mäkka. Do tanierov rozdrobíme bryndzu a pridáme Karička črievko a zalejeme polievkou. Ozdobíme zelenou vňaťou.

Tento recept nám posielal: Milan z Dargova

náročnosť: Nízka

čas: 40 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno