

# Špenátová polievka s Karičkou

## Potrebuje

- - špenát
- - 50g masla
- - 1 cibuľa
- - 1 liter mlieka
- - 2 ks Karička črievko
- - múka na zahustenie
- - 4 uvarené vajcia
- - soľ

## Postup

Cibuľu opražíme na masle, pridáme špenát a krátko podusíme.

Vlejeme mlieko v ktorom sme rozhabarkovali múku, osolíme, necháme prevrieť, odstavíme a primiešame Karička črievka.

Do polievky si v tanieri vložíme na kolieska nakrájané vajčička.

Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Dáša z Partizánskeho

náročnosť: Nízka

čas: 15 minút

porcie: 4