

Špargľová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 500 g špargle
- - 4-5 zemiakov
- - 1 ks Karička črievko
- - bujón
- - smotana na šľahanie
- - soľ
- - vegeta
- - korenie

Postup

500 g špargle pokrájame na cca 3 cm kúsky, hlavičky zvlášť, dáme variť do cca litra, litra a pol vody s pokrájanými zemiakmi (4-5 zemiakov). Po 15 minútach pridáme bujón, hlavičky špargle, tie po 10 minútach vyberieme. Pridáme Karička črievko, povaríme, všetko rozmixujeme, pridáme smotanu, povaríme a podľa potreby dochutíme.

Tento recept nám posielala: Břona z Bratislavy

náročnoŝť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4