

Hríbová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 4 zemiaky
- - 1 l voda
- - soľ podľa chuti
- - čierne mleté korenie - štipka
- - 2 ks bobkový list
- - 2 strúčiky cesnak
- - hrst sušené hríby
- - 125 ml smotana na varenie
- - 1 ks Karička črievko
- - citrónová šťava
- - cukor podľa chuti
- - 1 PL múka
- - 4 ks vajce

Postup

Zemiaky ošúpeme a nakrájame na drobné kocky. Do hrnca dáme vodu, pridáme zemiaky, bobkový list, čierne korenie, pretlačený cesnak, hríby, osolíme a dáme variť. Smotanu vymiešame spolu s Karička črievkom a za stáleho miešania pridáme do uvarenej polievky. Nakoniec prichutíme citrónovou šťavou, osladíme podľa chuti a zahustíme lyžicou múky rozšľahanej vo vode. Podávame s volským okom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4