

Smotanovo-syrová šošovica

Potrebuje

- - Smotana
- - maxi črievko Karička
- - šošovica
- - bobkový list
- - soľ
- - 3-4 strúčiky cesnak
- - mlieko
- - maslo
- - hladká múka

Postup

Predom namočenú a umytú šošovicu uvaríme vo vode, do ktorej sme dali soľ, bobkový list, cesnak. Keď je šošovica mäkká a voda odparená, šošovicu odstavíme, pridáme smotanu a črievko Karička, maslo, v mlieku rozhabarkujeme troška múky, ktorú tiež pridáme. Záleží na tom, aký chceme mať prívarok hustý. Všetko premiešame a privedieme k varu. Varíme asi 5minút. Môžeme podávať ako prílohu alebo samostatne. Ozdobíme syrom a smotanou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova
náročnosť: nízka
čas: 50 minút
porcie: 4