

Karfiolovo-syrová polievka s hráškom

Potrebuje

- - 1 karfiol
- - 1 a 1/2 litra slepačieho vývaru
- - 300 g mrazeného hrášku
- - 200 ml smotany na varenie
- - 100 g Karička črievko
- - štipku muškátového orieška
- - 1 PL pokrájanej petržlenovej vňate
- - soľ
- - olivový olej

Postup

1. Karfiol nakrájame na ružičky a vložíme do vriaceho vývaru.
2. Varíme 10 minút od zovretia.
3. Polovicu uvareného karfiolu odložíme bokom a druhú polovicu rozmixujeme priamo v hrnci.
4. Do polievky pridáme Karička črievko, smotanu na varenie a hrášok.
5. Povaríme ešte 3 minúty.
6. Dochutíme štipkou muškátového orieška, pridáme pokrájanú petržlenovú vňať a odložený karfiol.
7. Na záver polievku dochutíme nastrúhaným muškátovým orieškom a pokvapkáme olivovým olejom.

<https://www.youtube.com/watch?v=WzxU0rlypfo>

Tento recept nám posielajú:

náročnosť:

čas:

porcie: