

Syrovobrokolická polievka

Potrebuje

- - 5-7ks čerstvých alebo sterilizovaných šampiňónov
- - 10 trojuholníčkou alebo 2 čierka Karičky
- - 200 gr brokolice
- - 1 až 2 zemiaky
- - 1 mrkva
- - 1 cibula
- - korenie
- - olej
- - soľ

Postup

Najskôr si na oleji orestujeme najemno nakrajanú cibuľku a na plátky pokrajané šampiňóny, taktiež aj mrkvu, ale tú si nastrúhame na hrubom struhadle. Potom prilejeme vývar, ktorý si pripravíme z kocky bujónu a necháme povariť. Keď sa polievka varí, pridáme na malé kocky pokrajané zemiaky, pridáme soľ, korenie a povaríme ešte 10 min. Potom pridáme na ružičky rozobratú brokolicu a všetko povaríme do mäkka. Pred dokončením vmiešame syr a necháme za stáleho miešania úplne rozpustiť! Môžete, pokiaľ chcete, zjemniť smotanou na varenie. Podávame s osmahnutými krutónmi alebo bielym pečivom. Želám dobrú chuť!!!

Tento recept nám posielal: **Ľubomír z Revúcej**

náročnosť: **nízka**

čas: **25-30**

porcie: **5**

bezlepkový recept: **Áno**