

Cesnačka s Karičkou

Potrebuje

- - 4 väčšie zemiaky
- - 4 strúčiky cesnak
- - soľ - podľa chuti
- - mleté čierne korenie - štipka
- - olivový olej
- - 1 ks bobkový list
- - 50 ml smotana na varenie
- - 1 ks Karička črievko
- - čerstvá petržlenová vňať

Postup

Na olivovom oleji osmažíme nadrobno nasekaný cesnak. Pridáme nakrájané zemiaky, vodu do výšky zemiakov, bobkový list, okoreníme, osolíme a krátko povaríme. Ku koncu pridáme smotanu na varenie a odstavíme. Bobkový list vyberieme a hotovú polievku rozmixujeme. Servírujeme na tanieri s opekaným chlebom. Na zjemnenie chuti použijeme Karička črievko, ktoré prepichnete a polievku ozdobíme chutným syrom. Na vrch polievky položíme vetvičku petržlenovej vňate. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny
náročnosť: nízka
čas: 30
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno