

Riccoto - zelerová polievka

Potrebuje

- - 500 g zeleru
- - 1 lyžica masla
- - 2 lyžice oleja
- - 1 cibuľu
- - 2-3 väčšie zemiaky
- - 2-3 krajce staršieho chleba bez kôrky
- - 250g ricotty
- - 4 lyžice strúhaného syra Karička
- - 1 kocka zeleninového bujónu
- - petržlenová vňať
- - soľ, ml. čierne korenie

Postup

Na masle a polovici oleja speníme cibuľu, pokrájanú na drobno. Pridáme zeler a zemiaky, tiež pokrájané na malé kúsky a dusíme. Vody dáme toľko, podľa toho, akú hustú polievku chceme mať. Pridáme zeleninový bujon, alebo najlepšie keď polievku zalievame kvalitným domácim vývarom. Ochutíme podľa chuti. Keď je zelenina mäkká odtavíme a rozmixujeme. Dáme opäť na sporák. Pridáme dobre popučenú ricottu - srvátkový tvaroh, rozmiešame v polievke a ešte dochutíme ak treba. Na tanieri polievku posypeme opraženou striedkou chleba a tvrdým nastrúhaným syrom Karička a petržlenovou vňaťou.

Tento recept nám posielala: Milka z Revúcej

náročnosť: nízka

čas: 40 min.

porcie: 4 porcie

bezlepkový recept: Áno