

# Žihľavová polievka

## Potrebuje

- - 400 g mladej žihľavy
- - 1 cibuľa
- - 1 mrkva
- - 1 pór
- - 1 veľký zemiak
- - 1 l zeleninového vývaru
- - 50g masla
- - 2 PL olivového oleja
- - 50 ml smotany na varenie
- - 4 PL strúhaného tvrdého syra Karička
- - soľ, ml. rasca
- - ml. čierne korenie

## Postup

V hlbšej panvici rozohrejeme olivový olej. Pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu, kolieska póru, kocky mrkvy a zemiakov a varíme asi 10 minút, kým zelenina mierne nezmäkne. Prilejeme zeleninový vývar a varíme úplne do mäkka. Listy žihľavy poriadne umyjeme, vložíme do polievky a varíme asi 1 minútu, kým nezvädnú. Necháme vychladnúť a rozmixujeme ponorným mixérom.

Dochutíme, vmiešame maslo a smotanu. Necháme ešte raz prevrieť. Ochutíme. Pri podávaní: horúcu polievku posypeme kôpkou nastrúhaného syra Karička.

---

Tento recept nám posielal: Ľubomír z Revúcej

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4

bezpečkový recept: Áno