

Syrová polievka v bochníčku

Potrebuje

- - olej
- - hladká múka
- - 100 g syr niva
- - 3 ks črievka Karička
- - 500 ml mlieko
- - 250 ml šľahačková smotana
- - 400 ml vývar
- - soľ
- - korenie

Postup

Z múky a oleja si spravíme zasmažku. Za stáleho miešania do nej pridáme mlieko. Pridáme syry a varíme, kým sa neroztopia. Potom pridáme vývar a keď nám začína vriieť aj smotanu. Okoreníme a osolíme. Nalejeme do bochníčkov a môžeme podávať.

Tento recept nám posielala: Janka z Brezna

náročnosť: nízka

čas:

porcie: