

# Syrová cesnaková polievka

## Potrebuje

- - Zemiaky 4-6
- - Mrkva 2-3
- - Cesnak 6-7 strúčikov
- - Petržlenová vňať
- - Vegeta
- - Soľ
- - Mleté čierne korenie
- - Karička syr v črievku
- - Smotana na šľahanie
- - Cibuľa
- - Kúsok masla

## Postup

Na rozpálenom masle speníme nadrobno nakrájanú cibuľku.

Pridáme na kolieska nakrájanú mrkvu a pretlačený cesnak – všetko spolu orestujeme.

Pridáme nakrájané zemiaky a zalejeme vodou tak, aby zemiaky boli ponorené.

Varíme, kým zemiaky nie sú mäkké.

Následne rozmixujeme ručným ponorným mixérom, pridáme sladkú smotanu a tavený syr Karička, necháme zovrieť.

Polievku stačí dochutiť mletým čiernym korením, soľou, vegetou a na jemno nasekanou petržlenovou vňaťou. My k nej robíme aj krutóny.

Dobrá chuť.

---

Tento recept nám posielala: Jana z Mojzesova  
náročnosť: nízka  
čas: 60 minút  
porcie: 8  
bezlepkový recept: Áno