

Šampiňónová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 250g šampiňóny
- - sladká smotana
- - Karička
- - 2 zemiaky
- - menšia cibuľa
- - 2 strúčiky cesnak
- - soľ, korenie
- - bobkový list
- - mletá paprika

Postup

Osmažíme cibuľu, pridáme nakrájané šampiňóny, mletú papriku, mleté korenie, rascu, soľ, bobkový list, zemiaky, cesnak, liter vody a varíme polhodinu. Pridáme Karičku, sladkú smotanu zmiešame s múkou a zalejeme. Varíme 10 min. Posypeme pažitkou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Martin z Banskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas: 30min

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno