

Kôprová polievka á la Karička

Potrebuje

- - čerstvý kôpor
- - soľ podľa chuti
- - štipka čierne korenie mleté
- - 1 PL múka
- - 125 ml smotana na varenie
- - 1 črievko Karička 100 g
- - chlebové krutóny

Postup

Do hrnca nalejeme vodu (cca 1liter), pridáme nasekaný čerstvý kôpor, osolíme a okoreníme a krátko povaríme. Po uvarení polievku precedíme a zatrepeme múkou. Smotanu na varenie vymiešame s Karička črievkom a postupne za stáleho miešania pridávame do polievky. Krátko povaríme a odstavíme zo sporáka. Ozdobíme vetvičkou kôpru. Podávame s chlebovými krutónmi. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno