

Kvaková polievka starej mamy

Potrebuje

- - 400 g kvaka (turín) čerstvá - koreň
- - 1 cibuľa
- - 125 ml smotana na varenie
- - korenie čierne
- - Karička črievko
- - muškátový oriešok
- - soľ

Postup

Kvaku ostrúhame a nakrájame na drobné kocky. Cibuľu nadrobno nakrájame a na oleji osmažíme, pridáme kvaku, korenie a soľ, zalejeme vodou a povaríme. Nakoniec všetko rozmixujeme ponorným mixérom pridáme smotanu a Karičku, ktoré sme vopred spolu vymiešali a za stáleho miešania krátko povaríme. Posypeme štipkou nastrúhaného muškátového orieška. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny
náročnosť: nízka
čas: 30
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno