

Jemná syrová polievka s fazuľovými strukmi

Potrebuje

- - 3 PL masla
- - 1 cibuľa
- - 2 PL múky
- - 2 trojuholníčky taveného syra Karička
- - ½ l mlieka
- - ½ kocky slepačieho vývaru
- - ½ fľašky zaváraných zelených fazuľových strukov aj s nálevom
- - 1 žltok
- - petržlenová vňať

Postup

Pripravte si cibuľovú zápražku, pridajte nastrúhaný syr a za stáleho miešania nechajte zmäknúť. Zalejte mliekom a povarte. Pridajte bujón a fazuľku s nálevom. Nechajte len prehriať. Zjemnite žltkom a posypte posekanou petržlenovou vňaťou alebo inými zelenými bylinkami.

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou

náročnosť: nízka

čas:

porcie: