

Brokolicová polievka so syrom

Potrebuje

- - maslo
- - 1 čl olej
- - 1 ks brokolica
- - 1 ks mrkva
- - 1 ks cibuľa
- - 1 strúčik cesnaku
- - 500 ml vývaru
- - 150 g syru Karička
- - 2 dcl mlika
- - 3 pl hladkej múky

Postup

V hrnci si rozpustíme kúsok masla s olejom, pridáme najemno nakrájanú cibuľu, orestujeme, ďalej pridáme brokolicu rozdelenú na menšie kúsky, nastrúhanú mrkvu, premiešame a chvíľu restujeme, ďalej zalejeme zeleninovým vývarom, pridáme strúčik cesnaku a povaríme cca 15 minút. Potom v polievke roztopíme syr Karička :o) Medzitým si v mlieku rozhabarkujeme múku a vlejeme do vriacej polievky za stáleho miešania, povaríme cca 2 minúty, kým nemá krásnu krémovú konzistenciu. Podávať môžeme v chrumkavom bochníku chleba. Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Martina zo Zemianských Sadov

náročnosť: nízka

čas: 20 min

porcie: 4