

Polievka zo šťiav kyslý šťavel - šoška

Potrebuje

- - maslo
- - šťavevel keď máte tak viac tak polievka bude hustejšia a krémová
- - smotana
- - mlieko
- - 2 ks črievko Karička
- - 1-2 lyžice cukru
- - soľ
- - opražené chlebové kocky

Postup

Na masle podusíme šťavel ktorý sme pokrájali na jemno, pridáme cukor, pridáme mlieko, smotanu a Karičku zmiešame na jemnú hmotu, ktorú tiež pridáme. Varíme asi 10 minút a pridáme mlieko (podľa toho akú chceme mať hustú polievku), nemixujeme. Dochutíme soľou. Podávame s chlebovými kockami.

Tento recept nám posielala: Edita

náročnosť:

čas: 25minút

porcie: 5