

Syovo-tekvicová polievka s vajíčkom a opečenými lúskami s ľanovými semienkami

Potrebuje

- - jedna veľká tekvica
- - soľ, vegeta
- - dve črievka Karičky syra
- - mlieko
- - špaldovú hladkú múku
- - 30% smotana
- - fazuľové lúsky
- - vajíčka na tvrdo
- - ľanove semienka
- - kúsok masla

Postup

Jednu veľkú tekvicu si ošúpeme a nastrúhame na hrubšej strane strúhadla, dáme do hrnca, osolíme, ovegetujeme vegetkou, zalejeme vodou, necháme zovrieť, naozaj len krátko, mixneme ponorným mixérom, pridáme dve črievka Karičky a riadne premiešame, až kým sa syr neroztopí. V malej miske si zmiešame mlieko s lyžicou hladkej špaldovej múky, no a nakoniec troška zahustíme. Dávam aj smotanu na zjemnenie. K polievke si uvaríme vajíčka natvrdo a na masielku si opečieme mladučké fazuľové lúsky s ľanovými semienkami.

Tento recept nám posielala: Milena z Piešťan

náročnosť: nízka

čas: 30 minut

porcie: 5