

Hráškovo-póriková syrovo-smotanová polievka

Potrebuje

- - bielu časť pórika - nič sa nestane, ak dáme aj tú zelenú
- - malú cibuľku
- - pár lístkov čerstvej bazalky
- - 400 g mrazeného hrášku
- - soľ, korenie, vegetku
- - smotanu na šľahanie
- - olivový olej
- - dve črievka syra Karička
- - troška mlieka
- - 2 lyžice hl. špaldovej múky

Postup

Na oleji si opražíme na drobno nakrájanú ozaj malinkú cibuľu a na kolieska nakrájaný pór, po chvíli pridáme hrášok, osolíme, okoreníme, ovegetujeme, vytlačíme dve črievka Karičky, necháme rozpustiť a zalejeme vodou. Necháme variť asi 5 minút, odstavíme a mixneme mixérom. Z múky, oleja si spravíme zasmažku, pridáme troška mlieka, málanko zahustíme a zjemníme smotankou.

Tento recept nám posla: Milena z Piešťan
náročnosť: nízka
čas: pol hodinka
porcie: 6