

Polievka 3 syrov Karička

Potrebuje

- - 1 cibuľa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - olivový olej
- - 4 ks Karička trojuholníčky
- - 100 g tvrdý syr Karička tehla
- - 1 ks Karička črievko
- - smotana na varenie
- - soľ
- - čierne korenie
- - hrst petržlenovej vňate
- - zeleninový vývar

Postup

Na panvicu dáme olivový olej a osmažíme nakrájanú cibuľu s cesnakom. Zalejeme zeleninovým vývarom, pridáme trojuholníčky syra, soľ s korením a povaríme do ich rozpustenia. Nakoniec prilejeme smotanu na dokonalé zahustenie, trošku povaríme a odstavíme.

Polievku naservírujeme do tanierov, nastrúhame tvrdý syr, posypeme čerstvou petržlenovou vňaťou a na vrch vytlačíme do špirály Karička črievko. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny
náročnosť: Nízka
čas: 30 minút
porcie: 4