

3 Kelová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 3-4 zemiaky
- - 2 PL lyžice oleja
- - 1 cibuľa
- - 1 strúčik cesnaku
- - voda
- - 1/2 hlávky kelu
- - soľ
- - rasca drvená podľa chuti
- - majorán štipka
- - 15 g masla
- - 1 ks Karička črievko

Postup

Na oleji speníme posekanú cibuľu s cesnakom, pridáme zemiaky pokrúpané na drobné kocky, trochu rasce a popražíme. Doložíme umytý kel pokrúpaný na rezance, podlejeme trochou horúcej vody a chvíľu dusíme bez pokrievky. Prilejeme ostatnú vodu, osolíme, ochutíme majoránom a dovaríme.

Môžeme pridať aj kúsok masla na zjemnenie. A podávame na tanieri. Nakoniec do každého vytlačíme z Karička črievka trochu jemného syra. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: Nízka

čas: 25 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno