

# Karfiolová polievka

## Potrebuje

- - 1 veľký karfiol
- - 150 g Karička črievka
- - 4 PL detskej krupice
- - 2 l vývar zeleninový
- - 2 PL mäkké maslo
- - 2 ks vajce
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - drvená rasca

## Postup

Do hrnca s vývarom dáme karfiol, ktorý sme ešte predtým dobre umyli a na menšie ružičky rozdelili. Pridáme trošku soli, korenia a rasce a povaríme. Na panvici nasucho opražíme krupicu do svetlohnedá a potom ju pridáme do hrnca ku karfiolu. Polievku varíme 10-15 minút. Potom si v hrnčeku rozhabarkujeme vajíčko a za stáleho miešania prilievame postupne do polievky. Nakoniec pridáme Karička črievko a maslo, premiešavame a odstavíme.

---

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec

náročnosť: Nízka

čas: 45 minút

porcie: 6