

Brokolicová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 500 g brokolice
- - 1 kus menšej cibule
- - maslo
- - 2 polievkové lyžice hladkej múky
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - 100 g Karička v črievku
- - 3 ks Karička trojuholníky
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - podravka

Postup

Umytú brokolicu rozoberieme na ružičky, hlúb ošúpeme a nakrájame na kolieska. Zalejeme s vodou, posolíme a uvaríme do mäkka. Zopár ružičiek brokolice si odložíme na ozdobu. Cibul'u pokrájame nadrobno a na rozpustenom masle opražíme do sklovita. Pridáme múku, urobíme zápražku, zalejeme studenou vodou, necháme zovrieť, vlejeme do pripravenej brokolice. Rozmixujeme, pridáme Karička črievko a trojuholníky. Miešame kým sa nerozpustia a nakoniec pridáme smotanu. Necháme zovrieť. Ochutíme čiernym mletým korením. Podávame s kukuričnými plátkami alebo podľa chuti. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Andrej z Úľan nad Žitavou
náročnosť: Nízka
čas: 30 minút
porcie: 4