

Kalerábová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 1 kaleráb
- - 1 cibuľa
- - 1 l voda
- - 3-4 zemiaky
- - soľ podľa chuti
- - rasca drvená
- - 2 PL kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - petržlenová vňať
- - 2 PL olej

Postup

Kaleráb ošúpeme a nastrúhame, podusíme na nadrobno nasekanej cibulke na oleji . Pridáme vodu a zemiaky, ochutíme rascou, osolíme a dusíme, kým sa zemiaky neuvaria.

Karička črievko zmiešame so smotanou a po vychladnutí zamiešame do polievky. Nakoniec ozdobíme petržlenovou vňaťou a servírujeme. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Ivana zo Žiliny

náročnosť: Nízka

čas: 25 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno