

Bryndzovo-syrová polievka

Potrebuje

- - 500 g zemiakov
- - 1 cibuľa
- - olej
- - 1 ks Karička črievko
- - 250 g bryndze
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Do hrnca s kvapkou oleja dáme orestovať cibuľku. Pridáme zemiaky, po chvíľke zalejeme vriacou vodou a pridáme soľ. V menšom hrnčeku rozpustíme v horúcej vode bryndzu, pridáme Karička črievko a vlejeme do uvarených zemiakov. Tyčovým mixérom polievku rozmixujeme. Dochutíme podľa potreby soľou a čienym korením. Na ozdobu môžeme použiť petržlenovú vňať alebo pažítku. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Miroslava z Trnavy

náročnosť: Nízka

čas: 30 minút

porcie: 4