

Sladkokyslá šalátová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 1 hlávka šalátu
- - 1 l voda
- - soľ
- - cukor
- - citrónová šťava
- - 1 kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - kôpor

Postup

Hlávku šalátu dôkladne umyjeme a nakrájame na drobné pásiky. Dáme do hrnca a krátko sparíme v horúcej vode. Pridáme soľ, cukor a ostatnú vodu a ešte znovu chvíľku povaríme a potom odstavíme. Smotanu vymiešame s Karička črievkom a za stáleho miešania postupne pridáme do polievky. Nakoniec ochutíme citrónovou šťavou. Ozdobíme vetvičkou kôpru. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny
náročnosť: Nízka
čas: 25 minút
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno