

# Bryndzová polievka s Karičkou

## Potrebuje

- - bryndza
- - 1 ks Karička črievko
- - zemiaky
- - olej
- - maslo
- - soľ
- - mlieko
- - vegeta
- - hl. múka
- - cibuľka

## Postup

Na oleji alebo na masle smažíme cibuľku s trochou hl. múky a trochou sladkej papriky. Zalejeme vodou a pridáme 3-4 zemiaky pokrúpané na kocky. Varí sa to kým zemiaky nezmäknú, dochutíme soľou a vegetou. V pohári rozhabarkujeme asi 2 dcl mlieka s 25 dkg brindze a jedným Karička črievkom. Vylejeme k zemiakom povaríme asi 10 minút. Karička polievku zjemní a je veľmi chutná.

---

Tento recept nám posielala: Zuzana zo Spišskej Novej Vsi

náročnosť: Nízka

čas: 30 minút

porcie: 6