

Polievka z droždia s Karička syrom

Potrebuje

- - 1 cibuľa
- - 2 PL oleja
- - 1/2 kocka droždia
- - paprika červená mletá
- - rasca mletá
- - korenie čierne mleté
- - soľ podľa chuti
- - 1 PL múka polohrubá
- - 1 l voda
- - 1 ks Karička črievko
- - petržlenová vňať

Postup

Nadrobno nakrájanú cibuľu opražíme na oleji, pridáme rozdrobené droždie, ktoré za stáleho miešania necháme zhnednúť. Potom primiešame papriku, rascu, múku, soľ a krátko popražíme. Zalejeme vodou a varíme cca 10 minút. Hotovú polievku ozdobíme syrom Karička črievkom a ochutíme posekanou petržlenovou vňaťou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Ivana zo Žiliny
náročnosť: Nízka
čas: 20
porcie: 4