

Netradičná chlebová polievka

Potrebuje

- - 50g Karička črievko
- - 1/2 bochníka chleba
- - 2 dl mlieka
- - 1-2 dl acidofilného mlieka
- - 1 PL hladkej múky
- - soľ
- - rasca
- - ocot

Postup

Starší chlieb pokrájame na malé kúsky a uvaríme v osolenej vode s rascou. Keď je chlieb rozvarený, rozmixujeme ho a pridáme mlieko s rozmiešanou múkou a povaríme. Nakoniec pridáme Karičku a acidofilné mlieko, podľa chuti ešte osolíme a prilejeme trošku octu.

Tento recept nám posielal: Miro zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 35 minút

porcie: 4