

Chrenová polievka s Karičkou

Potrebuje

- - 2 strúčiky cesnak
- - 4 PL maslo
- - 1 PL múka polohrubá
- - 1l voda
- - nastrúhaný chren podľa chuti
- - 1 PL ocot
- - 250 dcl mlieko
- - 1 ks Karička črievko
- - 4 ks vajce
- - soľ podľa chuti
- - cukor podľa chuti

Postup

Na rozpustenom masle opečieme nasekaný cesnak. Pridáme múku, osmažíme, podlejeme vodou a rozmiešame. Potom doplníme ostatnú vodu, pridáme nastrúhaný chren, ocot, osolíme a necháme zovrieť. Môžeme aj trochu prisladiť. Karičku rozmixujeme v mlieku, pridáme do polievky za stáleho miešania, ešte raz prevaríme a odstavíme. Naservujeme na tanieri a podávame s volským okom alebo natvrdo uvareným vajíčkom nakrájaným na štvrtinky. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny
náročnosť: nízka
čas: 25 minút
porcie: 4