

Syovo cesnaková polievka v bochníku

Potrebuje

- - 1 syr Karička v črievku
- - 1 malá cibuľa
- - 2 PL masla
- - 1 malá mrkva
- - 10 strúčikov cesnaku
- - soľ
- - čierne korenie
- - mletá rasca
- - 1ks zeleninový bujón
- - 500 ml vody
- - 50 ml smotana na varenie
- - 1 ks vajíčko
- - bochník

Postup

Nadrobno pokrúpanú cibuľku opražíme na masle, pridáme syr Karička, po rozpustení zalejeme vodou. Nastrúhame mrkvu, pridáme bujón, okoreníme.

Pridáme pretlačené cesnakové strúčiky. Varíme na miernom ohni, kým nezmäkne mrkva. Prilejeme smotanu na varenie a necháme polievku zovrieť.

Do vriacej polievky pridáme rozmiešané vajíčko a niekoľko minút ešte povaríme.

Vrchnú časť bochníka odrežeme a pokrújame na malé kocky, ktoré opečieme. Bochník potrieme maslom a dáme zapiecť do rúry na približne 5 minút.

Naservujeme polievku, pridáme opečené chlebíčky, môžeme pridať pokrúpaný trojuholník Karička.

Dobrou chuť.

Tento recept nám posielala: Sabina z Bardejova

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 4