

Syrová polievka

Potrebuje

- - 50 g Karička črievko
- - 50 g tvrdý syr
- - 1 kocka zeleninový bujón
- - 1 PL maslo
- - 1 PL hladká múka
- - 1 liter voda
- - 1 kocka zeleninový bujón
- - vegeta - podľa chuti
- - štipka soli
- - 2 krajce chleba

Postup

Zápražku pripravíme z masla a hladkej múky, zalejeme horúcou vodou a rozmiešame.

Pridáme Karičku, kocku bujónu a varíme kým sa syr neroztopí.

Osolíme a dochutíme vegetou.

Ozdobíme opečenými krutónmi a nastrúhaným tvrdým syrom.

Ak do polievky pridáme smotanu a muškátový oriešok bude jemnejšia.

Tento recept nám posielala: Gabriela zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 4