

Mrkvová polievka so syrovými halušičkami

Potrebuje

- - 7 ks mrkva
- - 1 veľká cibuľa
- - 2 l vody
- - 1 kocka zeleninový bujón
- - mletá rasca
- - mletá sladká červená paprika
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - vegeta
- - Halušky:
- - 1 vajce
- - 4 syry Karička
- - 1 dcl voda
- - polohrubá múka podľa potreby
- - olivový olej

Postup

Na oleji osmažíme cibuľku, pridáme strúhanú mrkvu, ochutíme, zalejeme vodou, varíme do mäkká, keď je polievka hotová - zelenina mäkká, nasádzame mini halušky, necháme prejsť varom a podávame. Môžeme zjemniť maslom. Na porciu v tanieri môžeme dať lyžičku kyslej smotany a posypať pažítkou alebo petržlenovou vňaťou a pod. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 6