

Syovo-kalerábová polievka

Potrebuje

- - 2 kaleráby
- - 2 mrkvy
- - 2 zemiaky
- - 2 l vody
- - vegeta
- - soľ
- - pažitka
- - mletá rasca
- - 1 kocka zeleninový bujón
- - 2 dcl smotana na varenie
- - 1/2 krabičky syr Karička
- - olivový olej
- - 2 lyžice masla

Postup

Na olivovom oleji opečieme nastrúhanú zeleninu, pridáme zemiaky, ochutíme, zalejeme vodou a varíme do mäkka.

Smotanu vymiešame so syrom dohľadka, pred ukončením varenia zalejeme polievku, necháme prejsť varom za stáleho miešania. Potom prípadne dochutíme a zjemníme maslom.

Dobrá chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 6