

Demikát – brynzová polévka

Suroviny:

- 1 ½ l vody
- 4 brambory
- 1 velká cibule
- 10 kuliček pepře
- 1 kávová lžička kmínu
- sůl
- brynza – 150 g
- červená paprika - sladká
- máslo

Postup:

Do vody dáme vařit na kostky nakrájené brambory, celou oloupanou cibuli, pepř, kmín a sůl. Vaříme do měkka.

Do talíře vložíme velkou lžící brynzy, kousek másla a červenou papriku. Dobře promícháme vidličkou a zaléváme vařící polévkou. Dobře rozmícháme a... dobrou chuť !