



Hanácká syrnica

Kaassoep uit Haná

½ l. melk
½ l. water
3 Oloumoucké kaasjes
1 el. boter
gemalen karwij
zout
150 gr. hüttenkäse/cottage cheese

Meng de melk met het water en breng het aan de kook. Kruid het met een snuf zout en wat karwij. Doe er een el. boter bij en de in blokjes gesneden Olomoucké tvarůžky. Roer het af en toe tot de kaas is gesmolten.

In een grote kom verbrokkel je de hüttenkäse. Giet er de kokende vloeistof overheen, dek het af en laat het een paar minuten staan.

Serveer deze kaassoep met gekookte aardappelen.