



Sýrová polévka

Ingredience

tvrdý sýr: **150 g**
smetana: **80 ml**
zelen. nebo drůbeží vývar: **600 ml**
máslo: **1 PL**
hladká mouka: **1 PL**
Dle chuti:
anglická slanina
jarní cibulka
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

V nepřilnavém hrnci necháme rozpustit máslo, přidáme mouku a vytvoříme jíšku. Přilijeme horký vývar, jíšku rozmícháme a povaříme asi 15 minut. V polévce rozmícháme smetanu, kterou jsme nechali zahřát na pokojovou teplotu a nastrouhaný sýr, který se rozpustí. Podle chuti osolíme a opeříme. Sýrová...

Sýrová polévka - recept

V nepřilnavém hrnci necháme rozpustit máslo, přidáme mouku a vytvoříme jíšku. Přilijeme horký vývar, jíšku rozmícháme a **povaříme asi 15 minut**. V polévce rozmícháme smetanu, kterou jsme nechali zahřát na pokojovou teplotu a nastrouhaný sýr, který se rozpustí. Podle chuti osolíme a opepříme.

Sýrová polévka se podává jako vydatný pokrm, který můžeme ozdobit opečenou slaninou, jarní cibulkou, strouhaným sýrem, opečenými krutony nebo oblíbenými bylinkami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí