

Selská pivní polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- uzený bůček 100 g
- pivo 4 dl
- katroška 100 g
- celer 100 g
- bílé zelí 100 g
- pórek 100 g
- žampiony 100 g
- tvrdý sýr 50 g
- rohlík 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V hrnci osmažíme nakrájený bůček, krátce osmahneme houby a nakonec přidáme veškerou nakrájenou zeleninu a smažíme několik minut.

Podlijeme dostatečným množstvím vody, přidáme sůl a pepř vaříme téměř do měkka. Pivo přilijeme až úplně nakonec a jenom krátce provaříme – polévka jím bude krásně vonět. Do jednotlivých porcí polévky přidáme nejmenší nakrájenou petrželku a krutony z rohlíčků.

Krutony si připravíme tak, že rohlík nakrájíme na kolečka, posypeme strouhaným sýrem, přidáme kousíček másla a prudce zapečeme.