

Sýrová polévka s bílým vínem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Oloupaný bílý chřest 500 g
- Zeleninový vývar 400 ml
- Bílé víno 100 ml
- Tavený sýr 100 g
- Bobkové listy 2 ks
- Strouhaný muškátový oříšek 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pažitka na ozdobu 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest nakrájejte na dvou- až třicentimetrové kousky, zalijte vývarem a vínem, přidejte bobkový list a vařte osm minut. Potom vyjměte bobkový list, přidejte tavený sýr a rozmixujte. Ochutťe muškátovým oříškem a solí. Servírujte v miskách, ozdobené nasekanou pažitkou.

tip Pokud jste předtím vařili chřest třeba do salátu nebo jako přílohu, zjednodušte si práci a použijte místo vývaru slitou vodu.