

Pivní polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- chléb žitný 200 g
- pivo 500 ml
- máslo 2 lžíce
- zelenina kořenová 200 g
- mouka hladká 2 lžíce
- vývar drůbeží 300 ml
- smetana 200 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chléb nakrájíme na malé kostičky. Nasypeme je do misky s 500 ml piva a máčíme je, dokud nezměknu.

V kastrole na másle zlehka osmahneme najemno nakrájenou zeleninu, zaprášíme ji moukou a jemně osmažíme. Poté přilijeme připravený drůbeží vývar, náležitě rozmícháme a provaříme.

Do polévky přidáme změkklý chléb, promícháme ji a vaříme tak dlouho, dokud polévka nezhoustne (chléb se v polévce úplně rozvaří, proto nemusíme používat jíšku k zahuštění).

Těsně před dokončením polévku zalijeme smetanou a dochutíme solí a pepřem dle vlastní potřeby.

Poznámka:

Na polévku můžeme samozřejmě použít i starší tvrdý chléb, pro který by nebylo jiné zpracování. Chléb v pivu dokonale změkne.