

Tekuté tvarůžky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mléko sojové 600 ml
- pivo 2 lžíce
- kmín 1 špetka
- máslo 1 lžička
- tvarůžky olomoucké 1 balení
- tvaroh nízkotučný 1 lžíce
- kmín 0.5 lžička

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do mléka nasypeme kmín, přidáme pivo a máslo. Přivedeme k varu. Tvarůžky pokrájíme na kousky a vložíme do horkého mléka. Mícháme, dokud se nerozpustí (je dobré použít metličku). Tvaroh našleháme a rozdělíme do dvou misek. Na něj nalijeme polévku a posypeme ji celým kmínem. Podáváme nejlépe s celozrnným pečivem.