

Čekanková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- větší puky čekanka 2 ks
- vývar zeleninový 1 l
- sýr tavený 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř bílý 1 špetka
- smetana 200 ml
- citronová šťáva 2 lžíce
- trocha pažitka 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čekankové puky očistíme, rozpůlíme a vyřízneme hořký střed. Listy nakrájíme na tenké proužky. Do vroucího zeleninového vývaru vmícháme tavený sýr a metličkou rozšleháme. Ochutíme solí a pepřem, přidáme smetanu a povaříme.

Do polévky vhodíme nakrájenou čekanku. Ještě krátce povaříme. Dochutíme citronovou šťávou, na talíři dozdobíme pažitkou a hrubě mletým pepřem.