

Krémová polévka z lišek

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- maso na vývar 500 g
- čerstvé lišky 200 g
- tmavé pivo 100 ml
- nové koření 4 kulička
- brambory 4 ks
- pažitka 1 svazek
- cibule 1 ks
- majoránka 1 špetka
- Knorr Bujón Slepíčí 2 kostka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte vývar z porce masa, koření a zeleniny a scedte jej.

Oloupejte brambory, nakrájejte je na kostky a přidejte do vývaru.

Umyjte lišky a přidejte je do vývaru společně s kostkami Knorr Bujón Slepíčí a s majoránkou. Vše nechte vařit, až budou brambory měkké.

Do polévky přilijte pivo a smetanu a nechte přejít varem. Před servírováním polévku posypejte nasekanou pažitkou.