

Sýrová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1 l
- petrželka 1 ks
- pažitka 1 ks
- suché rohlíky 2 ks
- bujón 1 ks
- trojúhelníčky sýr tavený 4 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce na polévku dáme vařit mírně osolenou vodu. Než se voda začne vařit, pokrájíme si na prkénku dva suché rohlíky nebo housky na drobné kostičky. Kostičky z rohlíků vysypeme do vroucí vody. Přidáme kostku masového bujonu (naším dětem nejlépe chutná polévka se slepičím bujonem) a čtyři trojúhelníčky sýra. Dobře rozmícháme.

Sýrovou polévku zvolna vaříme asi deset minut. Nejprve pečlivě promícháváme, aby se nám sýr rozpustil a polévka nepřetekla. Poté zmenšíme plamen a pomalu dovaříme. Do hotové polévky nasypeme čerstvé pokrájené bylinky. Polévku podáváme samotnou, větším jedlíkům můžeme přidat rohlík nebo opečenou veku.