

Bílá polévka z housek a sýra

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Housky malé 4 ks
- Ementál 100 g
- Voda 1500 ml
- Nakrájená míchaná zelenina 2 lžíce
- Cibule velká 1 ks
- Tuk 80 g
- Muškátový květ 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Smetana na vaření 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Housky i sýr nakrájíme na plátky a střídavě klademe do hrnce, který se dá těsně uzavřít poklicí. Zalijeme vodou, přidáme nakrouhanou zeleninu, cibuli a hrnec uzavřeme. Mírně vaříme, až se housky a sýr rozvaří, pak prolisujeme sítím, zjemníme kouskem čerstvého tuku a mlékem a okořeníme muškátovým květem a sekanou zelenou petrželkou.