

Brynzová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brynza 200 g
- chléb světlý 3 plátek
- voda 1 l
- cibule 1 ks
- smetana zakysaná 1 ks
- vejce 3 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Pak ji vložíme do vroucí vody, povaříme a poté rozmixujeme. Chléb nakrájíme na kostky, které osmažíme na oleji jako krutony. Takto připravené je rozdělíme do talířů.

V míse rozmixujeme vejíčka, smetanu a brynzu na krém. Zamícháme do něj horkou vodu s cibulkou, necháme chvíli proležet a pak polévkou zalijeme krutony na talířích. Podle chuti můžeme ozdobit pažitkou.