

Sýrová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Mouka 1 lžíce
- Voda 1 l
- Kuřecí bujón 2 ks
- Sýr Eidam 150 g
- Smetana na šlehání 200 ml
- Žloutky 2 ks
- Vegeta 1 lžička
- Pepr 1 lžička
- Muškátový ořech 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo jsem si na mírném ohni roztála a přidala jsem za lžíci mouky, přilila jsem vodu, dále jsem přidala bujóny a počkala jsem dokud mi polévka sevřela. Pak jsem přidala nastrouhaný sýr a vařila jsem ji asi 5 min. Nakonec jsem si smíchala smetanu na vaření se žloutky a přidala jsem k nim za jednu naběračku polévky. Za stálého míchání jsem přilévala smetanovou směs do polévky, dochutila jsem ji vegetou, pepřem a troškou nastrouhaného muškátového ořechu. Všechno jsem to povařila a polévka byla hotová.

Při podávání jsem do ní nasypala za lžičku smaženého hrášku a trocha petržele.