

Brynzová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brynza 150 g
- Máslo 30 g
- Cibule 40 g
- Voda 2 dl
- Hladká mouka 20 g
- Kopr 1 lžička
- Kmín 1 špetka
- Kysané mléko 1 l
- Sladká paprika 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle zpěníme cibuli se špetkou sladké papriky a s brynzou. Podlijeme vodou a povaříme. V kysaném mléce rozmícháme hladkou mouku a za stálého míchání přiléváme do polévky. Polévku okořeníme kmínem a nasekaným koprem.