

Žloutková polévka s pivem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pivo (světlé) 750 ml
- Cukr 1 lžíce
- Žloutek 3 ks
- Sníh z bílků 3 ks
- Smetana 12% 375 ml
- Citron na ozdobu 1 ks
- Pečivo k podávání 4 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pivo vlijte do kastrůlku a svařte, až začne pění. Vmíchejte cukr. Žloutky v míse rozmíchejte se smetanou, vlijte svařené pivo a dobře promíchejte. Do mísy můžete vložit krajíčky opečeného chleba a zalít je krémem, případně jednotlivé porce ozdobit kopečkem sněhu a podávat s pečivem, sladkým i slaným. Polévka je jemně nasládlá a zároveň pikantní.