

Řecká žloutková polévka se sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Drůbeží vývar (kuřecí, nebo slepičí) 1.4 l
- Žloutek 4 ks
- Strouhaný sýr 120 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rozšleháme žloutky se sýrem a vlejeme do hrnce. Na malém plamínku pak metličkou vše rozšleháme, až se sýr roztaví. Za stálého míchání pak přiléváme pomalu horký vývar, přihřejeme a podáváme. Dle chuti dochutíme solí, pepřem a můžeme posypat sekanou petrželkou.