

Sýrová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 4

- voda 1 l
- suché rohlíky nebo housky 2 ks
- trojúhelníčky taveného sýra 4 ks
- masový bujon 1 kostka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme vařit mírně osolenou vodu. Než se voda začne vařit, pokrájíme si na prkénku dva suché rohlíky nebo housky na drobné kostičky.

Kostičky z rohlíků vysypeme do vroucí vody. Přidáme kostku masového bujonu a čtyři trojúhelníčky sýra. Dobře rozmícháme.

Sýrovou polévku zvolna vaříme asi deset minut. Nejprve pečlivě promícháme, aby se nám sýr rozpustil a polévka nepřetekla. Poté zmenšíme plamen a pomalu dovaříme.

Do hotové polévky nasypeme čerstvé pokrájené bylinky.