

Sýrová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jarní cibulka 1 svazek
- Olej 1 lžíce
- Solamyl 2 lžíce
- Zeleninový vývar 750 ml
- Mléko 150 ml
- Krémový sýr 175 g
- Řeřichy 2 ks
- Muškátový oříšek 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na kolečka pokrájenou jarní cibulku osmahněte na oleji, poprašte škrobem a zalijte vývarem. Přidejte mléko, vše zamíchejte a nechte asi 5 minut vařit. Stáhněte plamen na minimum, vmíchejte krémový sýr a nechte jej rozpustit, ale už nevařte! Nakonec polévku dochuťte nasekanou řeřichou, špetkou muškátového oříšku, solí a pepřem. Pokud má být polévka hlavní chod, servírujte ji s tmavým pečivem!

