

Sýrová polévka s hráškem a karotkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Voda nebo vývar 1 l
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Tavené sýry 3 ks
- Hrášek čerstvý 1 hrst
- Karotka 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku. Za stálého kvedlání přiléváme vodu nebo vývar a asi 5 minut povaříme. Přidáme sýr, který jsme buď protlačili struhadlem, nebo rozmělnili vidličkou – podle trpělivosti. Za stálého kvedlání, nejlépe metlou na sníh, necháme rozpustit v polévce a vaříme, až získá krémovou konzistenci. Přidáme hrášek a ještě asi 5 minut povaříme. Nakonec stáhneme z plamene a ozdobíme čerstvě nastrouhanou karotkou.