

Bavorská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Černé pivo 1.5 l
- Skořicový cukr 0.5 balíček
- Máslo 50 g
- Smetana 1 dl
- Hladká mouka (dle potřeby) 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Postup:

Ve vyšším hrnci rozpustíme máslo, přidáme lžici hladké mouky a uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme černým pivem, ochutíme skořicovým cukrem, solí, pepřem a za stálého míchání necháme přejít varem. Potom oheň zmírníme a vaříme 10 minut. Do odstavené polévky dáme smetanu a ihned podáváme.