

Staročeská pivní polévka s chlebem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Plzeňské pivo 4 dl
- Černý chléb 300 g
- Hovězí maso 400 g
- Kořenová zelenina 300 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Sladká smetana 250 ml
- Kmín 1 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předem očištěné hovězí maso a kořenovou zeleninu uvaříme doměkka v osolené vodě. Chléb pokrájený na velké kostky zalijeme pivem a necháme rozměknout. Polévku přecedíme, do čistého vývaru přilijeme změkklý chléb s pivem a necháme rozvařit. Okmínujeme a zalijeme rozšlehanými vejci. Podle chuti dosolíme a nakonec zjemníme smetanou.