

Sýrová polévka se zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pórek 100 g
- Celer 50 g
- Malá cibule 1 ks
- Mrkev 150 g
- Hera 1 lžíce
- Hrášek 100 g
- Kukuřice 200 g
- Zeleninový bujón 1 kostka
- Smetana na vaření 150 ml
- Škrobová moučka 1 lžička
- Nastrouhaný sýr gouda 150 g
- Nasekaná pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očistěte a nakrájejte na kousky pórek, celer, cibuli a mrkev. V hrnci rozehejte lžíci Hery, přidejte nakrájenou zeleninu a zvolna ji několik minut opékejte. Zalijte ji 0,8 l vody, přidejte hrášek a kukuřici, kostku zeleninového bujonu, podle chuti sůl a zvolna vařte alespoň 10 minut.

Do hrníčku nalijte smetanu a pečlivě v ní rozmíchejte lžíci škrobové moučky a jemně nastrouhanou

goudu. Nalijte k zelenině. Zvolna vařte a míchejte, až se sýr rozpustí. Nakonec přidejte nasekanou pažitku a podle chuti polévkové koření. Polévku na talíři můžete ještě vylepšit nastrouhaným tvrdým sýrem, třeba Eidamem.