

Sýrová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Červená paprika 250 g
- Malá cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Zeleninový vývar (i z kostky) 750 ml
- Smetana 100 ml
- Smetanový tavený sýr 150 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Petrželka nebo pažitka 1 snítka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Malou nakrájenou cibuli a drobně nakrájené čerstvé červené papriky lehce opečte na oleji, nepatrně podlijte, poduste doměkka a rozmixujte. Vmíchejte lžící hladké mouky, rozřeďte zeleninovým vývarem, uveďte do varu, přidejte smetanu, tavený sýr a za stálého míchání při velmi mírném varu jej nechte rozpustit. Podle chuti dosolte a opepřete. Vmíchejte nasekanou petrželku nebo pažitku. Podávejte s pečivem, ozdobené natěmi a paprikou.