

Sýrová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Tavený sýr - trojúhelníčky 3 ks
- Máslo 50 g
- Hovězí vývar 1 l
- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Nudle 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo rozpustíme, ale nepřepálíme. Přidáme do něj nastrouhaný sýr a mícháme tak dlouho, až se sýr roztaví. Přidáme polohrubou mouku a stále mícháme. Jakmile se hmota spojí, začneme pomalu přilévat prochlazený vývar. Pilně mícháme než se vzniklý polévkový krém začne vařit. Tepelný zdroj přepneme na minimum a ještě 5 minut povaříme. Do hotové polévky vložíme vařené vlasové nudle. Před podáváním sypeme petrželovou natí.

