

# Hovězí vývar se sýrem a žloutky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Silný vývar z hovězího masa 1 l
- Žloutky 4 ks
- Smetana 1 dl
- Strouhaný tvrdý sýr 4 lžíce
- Petrželka 1 hrst

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Do polévkových šálků nebo talířů vložíme žloutky, strouhaný sýr, smetanu a rozmícháme je. Zalijeme je vařícím vývarem, posypeme jemně rozsekanou petrželkou a podáváme.