

Česnekovo-sýrová polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

359 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cesnekovo-syrova-polevka>

Příprava

Nadrobno nakrájenou cibuli orestujeme dozlatova na másle, přilejeme zeleninový vývar a přimícháme tavený sýr (můžeme mixovat). Přidáme prolisovaný česnek, smetanu, na zahuštění hotovou jíšku Knorr a vaříme. Pokud je polévka málo slaná ochutíme Podravkou.

▣ Tip k receptu

Polévku můžeme servírovat v bochníčcích chleba, ze kterých odřežeme vrchní část a střihu vydlabeme.

Ingredience

- 6 stroužků česneku
- 1 cibule
- 150 ml smetany ke šlehání
- 1 l zeleninového vývaru
- 150 g taveného sýra Smetanito
- hotová světlá jíška Knorr
- máslo
- Vegeta na dochucení

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka

