

# Cibulová polévka s bryndzou



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

560 kalorií , 0 g cukrů , 50 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/cibulova-polevka-s-bryndzou>

## Příprava

Očistenú pokrájanú cibul'u zapeníme na pokrájanej a vyškvarenej slanine, zalejeme troškou horúcej vody a udusíme do mäkka. Pridáme tlčenú rascu, zalejeme 750 ml horúcej vody, pridáme masox a varíme ešte asi 10 minút. Bryndzu rozšľaháme v mlieku vlejeme do polievky a necháme prejsť varom.



### Tip k receptu

Podávame s chlebom, na tanieroch ozdobíme pokrajanou pažítkou.

## Ingredience

- ✓ 2 väčši cibule
- ✓ 50 g uzenej slaniny
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 250 ml mlieka
- ✓ 150 g Brynzy
- ✓ troška drceného kmínu
- ✓ 1 lžička sekané pažítky
- ✓ špetka soli podľa potreby

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Polévka