

Pivní polévka Gramatika



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1086 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pivni-polevka-gramatika>

Příprava

Tvrký chléb rozdrcený na menší kousky zalijeme pivem, přidáme kmín a máslo a vaříme tak dlouho, až se chleba rozvaří. Prolisujeme cedníkem, ochutíme petrželkou a nakonec vmícháme žloutky, rozmíchané ve smetaně. Pak už nevaříme.

Ingredience

- ✓ 400 g suchého chleba
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 l světlého piva
- ✓ špetka kmínu
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 0,25 l smetany
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce petržele

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Polévka