

# Pivní polévka s čedarem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

**1976** kalorií , **0 g** cukrů , **162 g** tuků , **93 g** bílkovin

**Autor:** Bára Uhýrková Černá

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pivni-polevka-s-chedarem>

## Příprava

Nejprve opečte na středním plameni cibuli, jakmile zesklouatí přidejte česnek a tymián a nechejte rozvonět. Zpraště moukou a vzniklou cibulovou jíšku asi 3 minuty restujte za stálého míchání. Přidejte zbylé koření - papriku, kájský pepř a hořčici a znovu asi minutu restujte. Zalijte pivem, nechte provařit a přidejte smetanu, mléko, znovu přiveďte k varu a nechte za občasného míchání vařit na mírném plameni asi 25 minut. Nakonec propasírujte nebo rozmixujte tyčovým mixérem, rozmíchejte čedar. Dle potřeby dosolte a ozdobte krutony.

## Ingredience

- ✓ 350 ml černé pivo
- ✓ 250 ml sladká smetana
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 4 lžíce máslo
- ✓ 3 lžíce hladká mouka
- ✓ 1 lžička uzená paprika
- ✓ 1 špetka pepř cayenský
- ✓ 1 lžička worcesterská (Worcesterová) omáčka
- ✓ 1 lžička plnotučná hořčice
- ✓ 340 g čedar (cheddar)
- ✓ 1 špetka sůl
- ✓ 0,5 l drůbeží vývar
- ✓ 2 stroužek česnek
- ✓ 1 lžička tymián

## Kategorie

Česká, Polévka



