

# Pivní polévka s čedarem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**2009** kalorií , **1 g** cukrů , **162 g** tuků , **95 g** bílkovin

**Autor:** Bára Uhýrková Černá

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

## Příprava

Nejprve opečte na středním plameni cibuli, jakmile zesklouznou přidejte česnek a tymián a nechte rozvonět. Zprašte moukou a vzniklou cibulovou jíškou asi 3 minuty restujte za stálého míchání. Přidejte zbylé koření - papriku, 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
- 1 lžička tymián
- 2 stroužek česnek

## Kategorie

Česká, Polévka

