

Pivní polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

386 kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

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

Příprava

Pivo povaříme a sesbíráme pěnu. Rozmícháme smetanu se žloutky, moukou, máslem, cukrem, solí a muškátovým květem. Tuto směs vlijeme do vařícího piva a necháme přejít varem. Podle chuti můžeme přidat trochu octa. Na talíře položíme nakrájený chléb a přelijeme horkou pivní polévkou.

Ingredience

- 1 l piva
- 3 žloutky
- 3 lžíce másla
- šálek smetany
- 1 lžíce hladké mouky
- sůl
- cukr krupice
- muškátový květ
- ocet
- několik plátků chleba

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Polévka