

Smržová polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

917 kalorií , **1 g** cukrů , **83 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Posekanú cibul'u opražíme na oleji, pridáme uvarené osolené smrčky, trochu ich opražíme, posypeme múkou, zalejeme mäsovým vývarom a vínom. Varíme 30 minút, potom precedíme cez sito. Žĺtky z vajec uvarených na tvrdo rozmiešame s maslom, zmes rozotrieme s ocedenými smrčkami, vsypeme do polievky, pridáme smotanu, citrónovú šťavu a postrúhaný muškátový orech. Hneď po zovretí odstavíme a podávame.



Tip k receptu

Ako prílohu podávame opekané hrianky na sucho.

Ingredience

- ✓ 600 g smržů
- ✓ 3 l masového vývaru
- ✓ 5 žloutků
- ✓ 100 g másla
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 100 ml zakysané smetany
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ špetka muškátového ořechu
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Diabetická, Jaro, Finančně náročnější, Houby, Něco extra, Labužník, Polévka