

Švýcarská sýrová polévka



Obtížnost: 

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

1445 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/svycarska-syrova-polevka>

Příprava

Starší sendvič a syr pokrájame na malé kocky. Vložíme do polievkovej misy, zalejeme horúcim vývarom a necháme chvíľu postáť. Potom prilejeme víno, pridáme jemne pokrájanú pažitku alebo zelenú petržlenovú vňať a podľa chuti posolíme. Slaninu opečieme a na nej opražíme pokrájanú cibuľu. Polievku naberieme do tanierov a do každého položíme plátok slaniny a časť opraženej cibule.



Tip k receptu

K tejto sýtej polievke podávame čerstvú bagetu.

Ingredience

- ✓ 500 g Ementálu
- ✓ 1000 ml masového vývaru
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ 2 lžíce pokrájené pažitky
- ✓ 4 plátky uzené slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 250 g toastového chleba (sendvičového)

Kategorie

Švýcarská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Polévka