

# Syrovátková polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**865** kalorií , **1 g** cukrů , **32 g** tuků , **16 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syrovatkova-polevka>

## Příprava

Oloupané na kostky nakrájené brambory uvaříme v malém množství osolené vody. Polovinu brambor prolisujeme do osolené syrovátky, přidáme drobně nakrájenou a na másle dozlatova osmaženou cibuli, kostičky brambor a krátce povaříme. Do hotové polévky vmícháme mléko s rozšlehaným žloutkem a nakrájenou pažitkou.

## Ingredience

- ✓ 750 ml syrovátky
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 400 g brambor
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 40 g cibule
- ✓ 40 g másla
- ✓ pažitka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Polévka