

Sýrovo - smetanová polévka



Obtížnost: □□□□□

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

86 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrovo-smetanova-polevka>

Příprava

Do vody dáme rascu, soľ, bujón a necháme ju zovrieť. Pridáme tavený syr a miešame, kým je polievka krémová. Pridáme smotanu zmiešanú s múkou. Po ďalšom zovretí polievku odstavíme. Polievku servírujeme hneď po dovarení, aby sa na nej nevytvorila koža. Príloha: Opečený chlieb s cesnakom.

Ingredience

- 1,5 l vody
- soľ
- 0,5 lžičky kmínu
- 300 g smetanového syra
- 250 ml sladké smetany na vaření
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 1 lžice hladké mouky
- 2 plátky chleba
- 2 stroužky česneku

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Rodina, Polévka

