

Brynzová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, nadrobno nakrájená 1 ks
- Mletá paprika 2 lžička
- Drůbeží vývar 750 ml
- Brambory na kostičky 3 ks
- Chilli paprička, nasekaná 1 ks
- Zakysaná smetana 200 g
- Brynza 200 g
- Petrželková nať na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci opékejte na oleji 2 minuty dosklovita 1 cibuli , nadrobno nakrájenou. Zprašte 2 lžičkami mleté papriky, zamíchejte a zalijte 750 ml drůbežího nebo zeleninového vývaru. Přidejte 2-3 brambory, na kostičky, osolte, případně přiostrěte chilli a uvařte doměkka. V misce dohladka promíchejte 200 g zakysané smetany a 200 g brynzy a směs rozdělte na polévku v miskách. Ozdobte petrželkou.