

# adventní pivní polévka s krutóny

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- zeleninový vývar 0.5 l
- světlé pivo 0.3 l
- zakysaná smetana 200 g
- vejce 4 ks
- mletý kardamom 1 špetka
- mletá skořice 1 špetka
- rohlík 2 ks
- máslo 50 g

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Nejprve si připravíme rohlíkové krutony; rohlíky nakrájíme na kolečka nebo kostičky a opečeme na másle
2. Do hrnce nalijeme vývar a pivo, necháme přejít varem
3. Polévku odstavíme ze zdroje tepla a zamícháme do ní vejce rozšlehaná se smetanou
4. Dále nevaříme, dochutíme kořením, špetkou cukru a solí
5. Polévku podáváme spolu s krutony posypanou čerstvě nasekanou pažitkou.