

Alpská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 1 stroužek
- brambory 500 g
- mrkev 2 ks
- cibule 1 ks
- eidam 150 g
- máslo 50 g
- pórek 1 ks
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý muškátový oříšek 1 ks
- čerstvá majoránka 1 ks
- **podle potřeby**
- kuřecí vývar 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Pór umyjeme a nakrájíme na kolečka. Mrkev očistíme a nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

V hrnci na rozehřátém másle opečeme všechnu zeleninu. Česnek oloupeme a prolisujeme, přidáme ho do hrnce a zalijeme vývarem. Vaříme asi 15 minut. Mezitím nastrouháme sýr, polovinu z něj dáme do hrnce, osolíme, ochutíme muškátovým oříškem, kořením a majoránkou. Dovaříme doměkka.

Alpskou polévku rozdělíme na talíře a jednotlivé porce posypeme zbylým sýrem.