

Jemná sýrová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 0.5 šálek
- houska 2 ks
- vývar 1 l
- smetana 0.5 šálek
- eidam 200 g
- máslo 40 g
- kmín 0.5 lžička
- čerstvá petrželka 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Sýr nastroháme. Housky nakrájíme na kostičky.

Nakrájené housky osmažíme na másle. Přilijeme vývar, okořeníme kmínem a vaříme na mírném ohni přibližně 10 minut.

Do takto připravené polévky vmícháme mléko a smetanu, pak ji sejmeme z plotýnky a metličkou

vmícháme strouhaný sýr. Jemnou sýrovou polévku ochutíme solí, pepřem a posypeme petrželkou.

Jemnou sýrovou polévku podáváme nejlépe teplou.