

Smetanová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- strouhanka 1 ks
- vývar 100 ml
- smetana 250 ml
- vejce 1 ks
- tavený sýr 125 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- muškátový květ 1 ks
- pažitka 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tavený sýr nakrájíme na kousíčky. Pažitku také nakrájíme a vejce rozšleháme v misce.

Na kastrolu do rozpáleného oleje nasypeme strouhanku. Osmahneme ji dozlatova a přidáme na kostičky nakrájený tavený sýr. Mícháme tak dlouho, dokud se sýr zcela nerozpustí. Zalijeme vývarem a necháme vařit. Do horké polévky vmícháme vejce, které necháme srazit. Poté přimícháme smetanu

a důkladně rozmícháme. Smetanovou polévku ochutíme podle chuti pepřem, solí a muškátovým květem.

Smetanovou polévku ozdobíme pažitkou a podáváme s opečenými tousty.