

# Brčálka

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Masový vývar 750 ml
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Šťovíkové listy 1 hrst
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Muškátový květ 0.5 lžička
- Smetana 100 ml
- Žemle, na kostičky nakrájená, opražená na suché pánvi 2 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, kterou za stálého míchání podléváme studeným vývarem. Dobře promícháme, asi 20 minut povaříme a potom přecedíme. Osolíme, okořeníme mletým pepřem a muškátovým květem, zalijeme smetanou a ještě chvilku povaříme. Na závěr přidáme omyté a nadrobno nakrájené šťovíkové listy. Polévku přivedeme k varu a dále již nevaříme. Servírujeme s opraženou žemlí.