

Sýrová krémová polévka s bylinkami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 na osobu asi 430 kcal, 15 g bílkovin, 37 g tuků

4 pórkové cibulky

2 lžíce másla

200 ml suchého bílého vína

750 ml zeleninového vývaru (z kostky)

200 ml zakysané smetany

250 g sýra s modrou plísní

sůl

pepř

muškátový oříšek

po 1 snítce tymiánu a dobromysli (oregana)



Postup

1. Pórkové cibulky omyjeme a jemně posekáme. Zesklovatíme na rozehřátém másle, zalijeme vínem, uvedeme do varu a necháme svařit na polovinu. 2. Přilijeme zeleninový vývar, vmícháme zakysanou smetanu a necháme přejít varem. Vložíme nadrob-no pokrájený plísňový sýr a za stálého míchání roz-pustíme. Na mírném ohni pak asi 10 min. vaříme, občas zamícháme. 3. Polévku osolíme, opepříme a okořeníme muškátovým oříškem. Tymián a dobromysl omyjeme, osušíme a otrháme lístky. Několik jich odložíme stranou, ostatní dáme do polévky a vaříme dalších 5 min. Podle potřeby dochutíme. Podáváme sypa-né zbylými bylinkami.