

Chalupnické polévka z podmáslí se sýrovými toustíky

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce
1 lžíce másla
1 lžíce hladké mouky
1 lžíce krupice
sůl
kmín
polévkové koření
8 dcl podmáslí
6 dcl vody
4 plátky toasty - večky
1 lžíce másla
80 g strouhaného tvrdého sýra

Postup

Do vroucí vody s kmínem a solí zašleháme podmáslí, ve kterém jsme předtím rozmíchali prosátou hladkou mouku a krupici. Vše povaříme, potom přidáme syrové máslo, dochutíme polévkovým kořením a podle potřeby osolíme. Do hotové polévky - do každé porce - vkládáme půlku vařeného vejce rozkrájeného na větší kousky.

Příprava toustíků - plátky večky rozkrojíme šikmým řezem na dvě stejné poloviny, potřeme je máslem a posypeme strouhaným sýrem. Připravené toustíky zapečeme v troubě a teplé podáváme k polévce.