

# Sýrová polévka se špenátem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

50 g másla

150 g taveného smetanového sýra

150 g čerstvého nebo mraženého špenátu

50 g hladké mouky

1 lžička vegety

muškátový květ

bílá houska

sůl

## Postup

Na másle osmažíme mouku, zalijeme litrem vody, osolíme, přidáme muškátový květ, sýr a za stálého míchání zavaříme. Na mírném ohni vaříme asi 10 minut, přidáme sekaný nebo mražený špenát a dochutíme vegetou. Jakmile je polévka povařená, podáváme spolu s nudličkami housky, které jsme v troubě osmažili dokřupava. Velmi rychlá polévka příjemné chuti.