

Krémová polévka z tvrdého sýra

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

| | |
|---------|----------------------------------|
| | bílá veka nebo chléb na kostičky |
| | máslo (na osmažení kostiček) |
| | máslo (do polévky) |
| 2 lžíce | hladká mouka |
| 1 l | vývar |
| 1/8 l | sladká smetana |
| 200 g | tvrdý sýr (např eidam 45%) |
| | sůl |
| | čerstvě mletý pepř |
| 1 ks | žloutek |
| | zelená petrželka |



Postup přípravy

Veku či chléb si nakrájíme na kostičky a na másle je dozlatova opražíme. Zbylé máslo rozpustíme v hrnci, smícháme s hladkou moukou, asi půl minuty pražíme a poté přelijeme vychladlým vývarem se smetanou. Vaříme asi 10 minut, pak přisypeme nastrouhaný sýr a necháme ho v polévce zcela rozpustit. Podle chuti polévku přisolíme a opepříme. Přidáme žloutek, který si rozkvedláme v malém množství polévky. Necháme ještě chvíli provařit a můžeme servírovat. Podáváme s nasekanou petrželkou a opečenými kostičkami veku či chleba.