

# Mnichovská pivní polévka

**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 1

**312** kalorií , **0 g** cukrů , **26 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mnichovska-pivni-polevka>

## Příprava

Rozehřejeme máslo, přilijeme pivo, dáme sůl, pepř, trochu cukru, kmín, muškát a citronovou šťávu. Směs necháme přejít varem, zamícháme a stáhneme z plotny.

Rozkvedláme žloutky ve smetaně a vmícháme do polévky(ne vroucí). Podáváme s krutóny nebo osmaženou houskou.

## Ingredience

- 2 lžíce másla
- 1 l světlého piva
- sůl
- pepř
- cukr
- 1/2 lžičky kmínu
- špetka muškátového květu
- šťáva z 1 citrónu
- 2 žloutky
- 100 g šunky
- zakysaná smetana

## Kategorie

Německá, Celoročně, Finančně nenáročná,  
Jídlo na každý den, Labužník, Polévka