

Hrušková polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

265 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskova-polevka>

Příprava

Hrušky oloupeme, nakrájíme a zbavíme jadřince. Na oleji osmažíme dozlatova nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájené hrušky, bujón a mléko. Přivedeme k varu a vaříme 10 minut, dokud hrušky nezměknou. Přidáme sýr, papriku, pepř a sůl dle chuti. Polévku necháme vychladnout, dáme do mixeru a důkladně rozmixujeme. Polévku před podáváním ohřejeme.

Ingredience

- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 cibule
- 4 hrušky
- 200 ml mléka
- 200 ml zeleninového bujónu
- 1/2 lžičky mleté sladké papriky
- sůl
- pepř
- 150 g plísňového sýru

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Podzim,
Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra,
Návštěva, Polévka

