

Žemlová polévka se sýrem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

14746 kalorií , **1 g** cukrů , **82 g** tuků , **401 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zemlova-polevka-se-syrem>

Příprava

Drobně nakrájenou nebo nastrouhanou zeleninu osmažíme na kousku másla, zalijeme asi čtvrt litrem vody, osolíme a uvaříme doměkka. Potom přidáme do polévky ve vodě rozvařenou a prolisovanou žemli, mléko s rozšlehaným žloutkem, zbytek čerstvého másla, nasekanou petrželku, dobře promícháme a prohřejeme. Na talíři posypeme polévku nastrouhaným Ementálem.

Ingredience

- 100 g housky - žemle
- 40 g mrkve
- 40 g celeru
- 40 g másla
- 500 ml mléka
- 1 žloutek
- sůl
- petrželka
- 40 g Ementálu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student, Polévka