



Roter Hahn

PREDKRM

Polévka ze zrajícího sýru

Šedý sýr je tradiční kysaný mléčný sýr z východních Alp, který se stal hvězdou vynikající regionální kuchyně.



Přísady

4 LIDÉ	30 MIN.
1	cibule
1 lžice	pórku
2 lžice	másla
1	středně velká, moučná brambora
1 trocha	bílého vína
750 ml	zeleninového vývaru nebo masového vývaru
	sůl, pepř
150 g	zrajícího sýru Graukäse
150 ml	smetany
Podáváme s:	
	orestované kostičky chleba
120 g	zrajícího sýru Graukäse (rozdobeného)
12	stébel pažitky

Příprava - Polévka ze zrajícího sýru

1. Cibuli a pórek nakrájejte na malé kousky a poduste na másle, až zesklovají.
2. Přidejte oloupanou a na kostičky nakrájenou bramboru, krátce orestujte, osolte, opepřete, zalijte trochou bílého vína a poté vývarem ze zeleniny nebo masa.
3. Jakmile budou kousky brambor měkké, přidejte na malé kousky nakrájený zrající sýr. Vše ještě jednou přiveďte krátce do varu a umixujte se smetanou.
4. Polévku servírujte na talíř s kostičkami chleba, nadrobeným zrajícím sýrem Graukäse a se stébly pažitky.

Hodně štěstí

www.roterhahn.it