

Polívka z piva

Na polívku z piva je spousta receptů - u všech je důležité to s tím pivem nepřehnat, protože pak by polívka byla moc hořká. Pivo ☐ by mělo být jen tak na ochucení.

Na 4 porce (1 litr) je třeba:

- 2-3 cibule
- 2 dcl piva (záleží na pivu, pokud je chuťově málo výrazné, může se ho dát víc)
- olej na smažení
- hladká mouka na zahuštění
- Masox
- sůl (malou zarovnanou lžičku)
- cukr (vrchovatou polívkovou lžící)
- koření podle chuti (kmín, majoránka nebo oregano...)

Nakrájenou cibuli osmahneme dozlatova. Můžeme smažit dohromady už s kmínem a solí, líp se uvolní aroma. Jak začne cibulka zlátnout, přidáme cukr a pár lžic hladké mouky. Pečlivě mícháme a pak vlijeme pivo a rozmíchaný Masox ve vodě. Doplníme vodou na 1 litr. Přidáme koření. Necháme ještě asi 10 minut vařit a pokud je třeba, dochutíme solí a cukrem.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/polivka_z_piva

Last update: **2024/07/20 19:31**

