

Klasická česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší brambory, pokrájené 3 ks
- Česnek na plátky 8 stroužek
- Kmín 1 lžička
- Voda 750 ml
- Sušené majoránka 2 lžička
- Cibule, pokrájená 1 ks
- Olej 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Chléb 3 plátek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tři větší brambory, pokrájené, 7-8 stroužků česneku, na plátky a lžičku kmínu zalijte 750 ml vody a vařte, dokud brambory nezměknou; pak přisypte 2 lžičky sušené majoránky a vylovte brambory. Jednu cibuli, pokrájenou, osmahněte na oleji, přidejte brambory, sůl a pepř a trochu rozmačkejte. Buď je vraťte do polévky, nebo je dávejte na dno talířů a zalévejte česnečkou.

Na sádle nebo na oleji osmažte dozlatova kostičky staršího chleba a hotovou česnečku jimi posypte.