

Krémová česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Brambora 2 ks
- Vývar 300 ml
- Mléko 400 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř bílý mletý 1 špetka
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Krutóny 4 hrst
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 2 lžících másla opékejte 2 minuty malou cibuli pokrájenou nadrobno, pak přidejte 3 stroužky česneku pokrájeného na plátky, a míchejte ještě další minutu. Vhodte 2 menší brambory pokrájené na malé kostky, a zalijte asi 300 ml vývaru a 400 ml mléka. Osolte, opepřete a uvařte doměkka. Rozmixujte a zjemněte 100 ml smetany ke šlehání. Přiveďte k varu, vmíchejte stroužek česneku , drcený, a vypněte. Ozdobte opečenými krutóny z bílého pečiva a posypejte nastrouhaným parmazánem. Posypeme pokrájenou petrželovou natí.