

Česneková krémová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 250 ks
- mléko 0.5 l
- voda 0.5 l
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupané stroužky česneku orestujeme na lžíci rozpuštěného másla dohněda
2. Přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a také ji oretujeme
3. Přihodíme očištěné, nakrájené brambory přilijeme vodu a mléko a vše spolu vaříme dokud brambory nezměknou
4. Po dovaření polévku rozmixujeme ručním tyčovým mixérem, dochutíme bílým pepřem a solí.