Španělská česnečka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Loupané mandle 250 g
- Starší toustový chleba namočený ve vodě 75 g
- Česnek, jemně nasekaný 3 stroužek
- Olivový olej 3 lžíce
- Sherry ocet 3 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Balzamikové pesto 4 lžíce
- **Na krutony**
- Máslo 150 g
- Česnek, posekaný 2 stroužek
- Nasekané míchané bylinky 1 hrst
- Běžný chleba 15 plátek
- **K podávání**
- Bílé hroznové víno 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mandle dejte do mixéru, jemně pomelte a seškrábněte. Přilijte pět lžic ledové vody (celkem jí budete potřebovat 750 ml) a dál mixujte. Z chleba vymačkejte přebytečnou vodu a přihoďte do

mixéru spolu s česnekem. Přidejte olivový olej a zbylou ledovou vodu. Mixujte, až vznikne smetanově hladká směs. V míse ji pak dochuťte octem, solí a pepřem.

2. Polévku alespoň hodinu chlaďte. Pak ji ještě ochutnejte a případně podle potřeby dochuťte.

3. Připravte krutony: rozehřejte máslo, promíchejte je s česnekem i bylinkami a namočte v něm kostičky chleba. Vložte do trouby předehřáté na 200 stupňů a opečte; trvá to asi deset minut. Polévku podávejte v miskách s kuličkami vína a krutonky z chleba, ozdobenou trochou pesta.