

Chlebová česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- chléb světlý 4 plátek
- česnek 4 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 2 ks
- petržel nať 1 svazek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kousky. V hrnci s rozehrátým sádlem ji osmažíme dozlatova.

Plátky chleba nakrájíme na kousíčky a přidáme k cibulce. Po všech stranách osmažíme a přidáme utřený česnek. Poté vše zalijeme horkou vodou. Vaříme, dokud chléb nezměkne. Potom ponorným mixérem všechno umixujeme na hladkou kaši. Polévku ochutíme solí a pepřem.

Přidáme nasekanou petrželku a obě vejce, která necháme přibližně 3 minuty bez míchání vařit.

Na závěr promícháme a ještě asi 5 minut dovaříme. Na talíři posypeme čerstvou kadeřavou

petrželkou.

Poznámka:

Česnečku podávej s chlebovými křupínky. Připravíš si je tak, že na kostičky nakrájený starší chléb osmažíš na oleji a pak posypeš tymiánem nebo drcenou majoránkou.