

Luxusní španělská česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 60 ml
- Česnek, oloupaný a pokrájený na plátky 10 stroužek
- Hovězí vývar 1.2 l
- Suché sherry 1 sklenice
- Bageta, nasucho opražená 2 plátek
- Parmazán, strouhaný 1 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvičce rozehřejte olivový olej a osmahněte česnek dozlatova. V hrnci prohřejte vývar se sherry, a když dosáhne bodu varu, vsypte česnek. Osolte a opepřete podle chuti a na mírném plameni vařte asi půl hodiny. Chcete-li čirý vývar, polévku scedte. Mezitím posypte plátky chleba sýrem a krátce zapečte v troubě, asi čtyři minuty při 220 stupních. Do hlubokého talíře nebo misky vložte opečený chléb, přelijte polévkou a hned podávejte. Chlebičky můžete podávat i zvlášť.