

JEMNÁ POLÉVKA Z PEČENÉHO ČESNEKU S POŠÍROVANÝM VEJCEM

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- česnek 2 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- vývar zeleninový 4 dl
- vejce 4 ks
- slaniny 100 g
- pepř 1 špetka
- chleba 0.3 ks
- sádlo 2 lžíce
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celé hlavičky česneku pečeme 40 minut v troubě na 180°C. Poté u špičky odřízneme a vytlačíme lahodný hnědý upečený česnek.

Na jedné lžici sádla zpěníme najemno krájenou cibulku, zaprášíme moukou, orestujeme a zalijeme vývarem. Svaříme o jednu třetinu, přilijeme smetanu a provaříme volně deset minut. Ochutíme solí,

pepřem a umixujeme hladký krém.

Uzenou slaninu nakrájíme na nudličky a orestujeme na suché pánvi dozlatova. Na lžici sádla opečeme dozlatova krájenou střídku z chleba a lehce ji osolíme.

V rendlíku vaříme vodu s octem, stáhneme plamen a pozvolna do vody vkládáme rozklepnutá vejce. Ve vodě necháme 3 minuty.

Poznámka:

v případě potřeby lehce přisolíme