

Česneková polévka s bůčkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- uzený bůček 200 g
- celý česnek 3 ks
- pórek 0.5 ks
- brambory 2 ks
- olivový olej 50 ml
- cibule 2 ks
- Knorr Bohatý bujón Hovězí, 4 kalíšky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Pórek a cibuli nakrájejte na kostičky, osmažte v hrnci na olivovém oleji. Následně nakrájejte brambory, přidejte je do hrnce a vše zalijte 1,5 litrem vody.

Přidejte 2 kalíšky Knorr Bohatý bujón Hovězí, polévku vařte cca 30 minut do chvíle, kdy budou brambory úplně měkké.

Mezitím zabalte tři palice česneku do alobalu a vložte je na cca 15 minut do trouby rozehřáté na teplotu 180 stupňů. Poté česnek vyndejte, nechte ho vychladnout, oloupejte ho a přidejte k polévce.

Polévku důkladně rozmixujte a přidejte smetanu.

Bůček nakrájejte na kostičky a osmažte ho na pánvi. Odstraňte přebytečný tuk, škvarky přidejte k polévce. Vše okořeňte majoránkou, mletým pepřem a špetkou soli (pokud je to nezbytné).