

Španělská česneková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bageta 4 plátek
- rajče 4 ks
- česnek 4 stroužek
- olivový olej 2 lžíce
- vejce 4 ks
- strouhaný sýr 50 g
- horká voda 1 l
- sekaná petrželka 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- cayenský pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Plátky bagety nakrájejte na kostičky a nasucho je opečte na pánvi nebo v rozehřáté troubě. Rajčata omyjte a na oblé straně nařízněte do křížku. Přelijte je v misce vroucí vodou, nechte 5 minut stát a poté z nich slupky nožikem sloupněte. Dužinu nakrájejte na kousky. Česnek oloupejte, rozmáčkněte plochou stranou nože a jemně nasekejte.

2

V kastrolu zahřejte olej, ve kterém na mírném ohni a za stálého míchání osmahněte česnek, ale jen tak, aby zůstal ještě zlatavý a přílišným smažením nezhořkl. Přidejte nakrájená rajčata, orestujte je a zalijte 1 litrem horké vody. Osolte, opepřete a vařte mírným varem asi 15 minut.

3

Polévku sundejte z ohně a postupně do ní vmíchejte vejce prošlehaná se sýrem. Rozdělte do talířů, ozdobte nasekanou petrželkou a podávejte s opečenými kostičkami bagety.

4

Prima tip: Pokud máte rádi polévku hustější, opečte dvojnásobné množství pečiva na oleji rovnou s česnekem a rajčaty a v polévce pak vše společně povařte.