

Česnečka (oukrop)

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- chleba 4 plátek
- sádlo 60 g
- česnek 6 stroužek
- sůl, majoránka, kmín 1 lžička
- voda 2 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chléb pokrájený na kostičky osmažíme na sádle dokřupava. Česnek utřený se solí, majoránkou a

kmínem. Necháme přejít varem ve vodě na polévku, nebo dáme přímo do talířů, zalijeme vařící vodou a k polévce podáváme kostičky osmaženého chleba.