

Česnečka se šlehačkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 2 lžíce
- česnek 6 stroužek
- kmín drcený 1 lžička
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- koření karí 1 špetka
- bujón 1 kostka
- smetana ke šlehání 1 ks
- mouka hladká 2 lžíce
- petrželka 1 svazek
- chléb opečený 4 plátek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji krátce orestujeme česnek, přidáme drcený kmín, pepř, karí a bujon. Zalijeme vodou a povaříme.

Zahustíme smetanou, ve které jsme rozmíchali hladkou mouku, a ještě krátce vaříme. Před podáváním polévku ozdobíme nasekanou petrželkou a podáváme s opečeným chlebem.