

Česnečka se smetanou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Česnek 10 stroužek
- Vývar (z kostky) 750 ml
- Smetana na vaření 250 ml
- Sůl, majoránka - dle chuti 1 špetka
- Včerejší rohlíky 3 ks
- Brambory 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do rozpuštěného másla rozmačkáme česnek, krátce osmahneme, zasypeme moukou a upražíme světlou jíšku.

Zalijeme vývarem, přidáme oloupané brambory nakrájené na malé kostky, osolíme, přidáme smetanu, špetku majoránky a povaříme asi 15 minut.

Rohlíky nakrájíme na kostičky a na pánvi potřené olejem opečeme dokřupava.

Polévku na talíři posypeme opečenými rohlíky.