

Italská česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 600 g
- voda 2 l
- trocha soli a pepře 1 ks
- česnek 1 ks
- hovězí bujon 1 ks
- majoránky 1 špetka
- trocha polévkového koření 1 ks
- vejce 2 ks
- bageta 1 ks
- trocha strouhaného parmazánu 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané a na kostky nakrájené brambory uvaříme v menším množství osolené vody. Česnek utřeme se solí. Uvařené brambory necháme ve vodě, přidáme česnek, dochutíme pepřem, přidáme kostku masoxu a majoránku a polévkové koření.

Bagetu rozkrájíme a upečeme zprudka v troubě dokřupava. Do hotové polévky vmícháme rozšlehaná vejce, chvíli povaříme a můžeme podávat. Polévku na talíři posypeme parmazánem a podáváme s bagetkou.