

Česnečka se sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- hovězí bujón 1 kostka
- cibule 1 ks
- česnek 2 ks
- **na ozdobu**
- sýr 1 ks
- chlebové krutony 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- majoránka 1 ks
- drcený kmín 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší cibuli a česnek očistíme. Cibuli nasekáme najemno, česnek také, nebo jej nakrájíme na plátky či prolisujeme. Záleží, jak má kdo rád. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky.

V hrnci rozežřejeme sádlo a zesklivatíme cibuli. Přidáme česnek, krátce orestujeme a zalijeme horkou vodou. Přidáme brambory, kostku bujónu (masový nebo zeleninový) a polévku osolíme,

opepříme a přidáme drcený kmín. Česnečku vaříme do změknutí brambor.

Ke konci přidáme do česnečky drhnutou majoránku. Pro silnější česnekový efekt můžeme přidat další 3 stroužky česneku, tentokrát už prolisovaného.

Horkou česnečku lijeme nejlépe do misek a posypeme upečenými kostičkami tvrdšího chleba a nastrouhaným sýrem. Hotovou česnečku se sýrem ihned podáváme.