

Česnečka se sýrem a chlebem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- brambory 4 ks
- hovězího bujonu 1 kostka
- česneku 2 stroužek
- tvrdý sýr 200 g
- chleba 6 plátek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

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

V hrnci rozehtřejeme 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 nastrohaným sýrem. Hotovou česnečku se sýrem ihned podáváme.