

Krémová česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Česnek 8 stroužek
- Smetana 250 ml
- Vývar 750 ml
- Majoránka 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Česnek prolisujeme a zpěníme na másle. Zaprášíme moukou a umícháme světlou jíšku. Zalijeme vývarem a smetanou. Provaříme asi 15 minut. Polévku ochutíme majoránkou a podáváme s pečivem.