

Polévka z medvědího česneku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Brambory - střední 2 ks
- Medvědí česnek 1 svazek
- Zeleninový bujón 2 ks
- Voda 1 l
- Smetana 150 ml
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Chleba - krajíce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nakrájíme na kostičky a vaříme je ve vodě s bujónem. Přidáme ještě k tomu pepř a mletý muškátový ořech. Přidáme na kousky nakrájený medvědí česnek. A pak vmícháme smetanu a vaříme ještě pár minut. Během toho nakrájíme chleba na kostky a opražíme nebo ho osmažíme. Na opražené kostky chlebu dáme polévku z medvědího česneku. Tuto polévku z medvědího česneku můžeme před

podáváním rozmixovat, a podávat s chlebem nebo opraženým chlebem.