

Loštická česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Cibule 3 ks
- Brambory - větší 3 ks
- Česnek - palice 1 ks
- Olomoucké tvarůžky 300 g
- Slanina 150 g
- Sůl 2 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Majoránka 1 lžíce
- Voda 1.5 l
- Olej 1 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Mrkev 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na slatině osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, zalijeme ji vodou, přidáme na kostičky nakrájené brambory, mrkev nastrouhanou a tenké nudličky, kmín, sůl a uvaříme doměkka. Ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem. Na dno talíře vložíme pokrájené tvarůžky a zalijeme je vařící polévkou.