

Česnečka trochu jinak

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- česnek 8 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- šunka 200 g
- pórek 1 ks
- cibule 3 ks
- sýr eidam 200 g
- houska 2 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do vroucí osolené vody prolisujeme stroužky česneku, přidáme na kostičky nakrájenou, lehce opeřenou šunkou, na kolečka nakrájený pórek a cibuli. Povaříme jen asi 5 minut.

Polévku nalijeme do talířů. Přidáme nakrájený sýr, který se v ní rozpustí a dodá jí jemnou chuť. Potom přisypeme osmaženou housku. Pro dochucení použijeme sůl, pepř a, pokud máme rádi, také maggi.