

Domáci česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Voda 1000 ml
- Česnek 6 stroužek
- Tvrdý sýr 100 g
- Majoránka 1 lžice
- Šunka 100 g
- Sádlo 2 lžice
- Sůl 1 špetka
- Chléb na opečené krutóny 2 ks
- Brambory 4 ks
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Cibuli oloupáme a nasekáme nadrobno, česnek nakrájíme na slabé plátky, brambory nakrájíme na kostičky.

Na sádle zpěníme nakrájenou cibuli, česnek a šunku nakrájenou na kostičky. Potom zalijeme vodou, přidáme nakrájené brambory, sůl a majoránku. Základ česnečky necháme vařit do změknutí brambor. Před koncem vaření můžeme přidat ještě pár dalších prolisovaných stroužků česneku pro zvýraznění chuti.

Mezitím si osmažíme chleba nebo jiné pečivo na kostičky. Krutony můžete osmažit na pánvi na tuku nebo v troubě bez použití tuku a nastroháme tvrdý sýr.

Česnečku rozdělíme do talířů, vsypeme strouhaný sýr a každou porci posypeme krutony. Česnečku ihned podáváme.