



Česneková polévka se sýrem a bramborami

Ingredience

palice česneku: **1 ks**
tvrdý sýr (gouda, čedar,...): **60 g**
cibule: **1 ks**
menší brambory: **2 ks**
silný hovězí vývar: **700 ml**
sádlo: **1 KL**
petrželka: **1 KL**
majoránka
drcený kmín
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Česnek nakrájíme na plátky, cibuli a petrželku nadrobno, brambory na menší kostičky, sýr nastrouháme, vývar ohřejeme. V hrnci na rozehřátém sádle...

Česneková polévka se sýrem a bramborami - recept

Česnek nakrájíme na plátky, cibuli a petrželku nadrobno, brambory na menší kostičky, sýr

nastrouháme, vývar ohřejeme. V hrnci na rozehřátém sádle necháme zesklivatět cibuli, přidáme česnek, **max. 1 minutu orestujeme** a zalijeme horkým vývarem. Přidáme brambory, trochu pepře a kmínu. Vaříme **asi 10 - 15 minut**, až jsou brambory měkké. Dochutíme solí, majoránkou, petrželkou a kdo má rád, tak i dalším čerstvě prolisovaným česnekem.

Na dno polévkových nádob nasypeme strouhaný sýr a zalijeme horkou polévkou. **Česneková polévka se sýrem** se může podávat i s krutony z bílého pečiva, v takovém případě můžeme vynechat brambory.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí