



Krémová česneková polévka

Ingredience

stroužky česneku: **8** ks
brambory: **2** ks
zeleninový vývar: **750** ml
smetana ke šlehání: **100** ml
máslo: **1** PL
sůl
bílý pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Na rozpuštěném másle pozvolna orestujeme na plátky nakrájený česnek, který zalijeme horkým vývarem. Přidáme na kostky nakrájené brambory, osolíme, opepříme a uvaříme doměkka. Krémová česneková polévka se následně rozmixuje dohladka a zjemní smetanou. Krátce provaříme. Krémová česneková polévka se...

Krémová česneková polévka - recept

Na rozpuštěném másle pozvolna orestujeme na plátky nakrájený česnek, který zalijeme horkým vývarem. Přidáme na kostky nakrájené brambory, osolíme, opepříme a uvaříme doměkka. Krémová česneková polévka se následně rozmixuje dohladka a zjemní smetanou. Krátce provaříme.

Krémová česneková polévka se podává s opečenými krutony, můžeme ji ozvláštnit také strouhaným sýrem, který v ní necháme rozpustit.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí