

Česnečka s krutóny

Bez česneku by jídlo nemělo chuť. A co lepšího na kocovinu než pořádně silná česnečka po dlouhé noci v baru.

Ingredience

- 1-2 hlávky česneku
- 1 menší cibule
- 1 bujón
- 3 brambory
- sýr
- pečivo
- sůl, pepř
- majoránka
- kmín

Postup

1. Oloupeme cibuli, česnek a brambory.
2. Nakrájíme cibuli a zlehka osmahneme. K ní přidáme nakrájený nebo lisovaný česnek.
3. Osmahneme a zalijeme horkou vodou.
4. Nakrájené brambory vložíme do vody a přidáme kostku bujónu.
5. Ochutíme solí, pepřem a kmínem.
6. Vaříme dokud brambory nezměknou.
7. Na konci dochutíme majoránkou a pokud není polévka dostatečně silná, přidáme česnek.
8. Podáváme v misce s nastrouhaným sýrem a krutóny připravenými z pečiva.