

Červená česnečka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

479 kalorií , 19 g cukrů , 31 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cervena-cesnecka>

Příprava

Svaříme vodu s masoxem, případně použijeme vývar z masa nebo kostí. Do pánvičky dáme olej a rozehřejeme ho. Česnek nakrájíme na tenké plátky a necháme v oleji za častého míchání zružovět (hlídáme, aby se nepřepálil). Když začne růžovět, přendáme ho do vařícího vývaru, přidáme kečup (rajčatový protlak), pepř, ochutnáme a mírně dosolíme. Polévku povaříme 10 minut a zavaříme do ní v jiném hrnci uvařené těstoviny (vlasové i jiné nudle). Posypat můžeme nadrobno nasekanou pažitkou nebo petrželkou.

Ingredience

- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 7 stroužků česneku
- ✓ 6 lžic kečupu nebo malá konzerva rajčatového protlaku
- ✓ špetka pepře
- ✓ troška soli
- ✓ 200 g vlasových nudlí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka