

# Česnekové pohlazení



**Obtížnost:**

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**655** kalorií , **1 g** cukrů , **50 g** tuků , **7 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cesnekove-pohlazeni>

## Příprava

Máslo rozpustíme a zpěníme na něm prolisovaný česnek. Necháme zesklovatět, zaprášíme moukou a umícháme světlou jíšku. Jíšku přidáme do uvařeného vývaru a povaříme. Pořádně promícháme, aby se neudělaly hrudky. Nakonec přidáme smetanu a povaříme asi 15 minut. Dosolíme a na talíři ozdobíme zelenou petrželkou.

## Ingredience

- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 4 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 hlávka česneku
- ✓ 2 balení smetany na vaření
- ✓ 1,5 l masového vývaru
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžíce petrželové nati

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Polévka