

Léčivá česnečka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

237 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Hloušková

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

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky, přidáme vodu, bujóny a vaříme do změknutí. Do vařící polévky přidáme olej a majoránku. Necháme probublat, okořeníme. Těsně před podáním přidáme prolisovaný česnek. Chleba nakrájíme na kostičky a dáme na suchý plech upéct do trouby asi 5 minut na 250 °C. Hotové krutony dáme do polévky, až na stole, aby zůstaly křupavé.

Ingredience

- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 0,5 kostky hovězího bujónu
- ✓ 1 lžice rostlinného oleje
- ✓ 1 lžice majoránky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 plátky chleba

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka