

Polévka z pečeného česneku s bylinkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 6

1687 kalorií , **1 g** cukrů , **52 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-peceneho-cesneku-s-bylinkami>

Příprava

Palice česneku (kromě dvou stroužků) seřizujeme nahoře tak, aby čouhaly všechny stroužky. Naskládáme je do pekáčku, pokapeme polovinou oleje a pečeme 40 minut přikryté alobalem na 200 °C. Na lžici oleje smažíme dva stroužky česneku nakrájené na plátky. Poté je vyjmeme – tuk necháme v pánvi. Opečeme na něm na tenká kolečka nakrájené rohlíky. Také dáme stranou. Do hrnce přidáme máslo. Cibuli nakrájíme najemno, slaninu na kostičky a obojí opečeme na směsi másla z oleje – kde se opékaly rohlíky. Po chvíli zasypeme moukou, opražíme a zalijeme vývarem. Na mírném plameni vaříme 15 minut. Upečené paličky česneku vymačkáme ze slupek a promícháme na kašičku. Smícháme se smetanou a přidáme do polévky. Prohřejeme a ochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem. Polévku podáváme posypanou opečenými rohlíky a nasekanou pažitkou.

Ingredience

- ✓ 5 ks česneku
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 1 svazek tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 6 lžíc řepkového oleje
- ✓ 5 lžíc hladké mouky
- ✓ 1 lžice citronové šťávy
- ✓ 1/2 svazku pažitky
- ✓ 25 g anglické slaniny
- ✓ 50 g másla
- ✓ 700 ml zeleninového vývaru
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře

Kategorie

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



Tip k receptu

Pečený česnek je delikátní záležitost. Tento recept můžeme připravovat například z pečeným kuřetem a nechat palice péct přímo s kuřetem –

krásně ho navoní!

