

Sedlácká česnečka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

3812 kalorií , **1 g** cukrů , **13 g** tuků , **107 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Česnek prolisujeme, orestujeme na másle, posypeme moukou, krátce opražíme a zalijeme 1,4 L vody. Přidáme bujonové kostky, očištěné brambory nakrájené na kostičky, vegetu, sůl, pepř a vaříme. Když jsou brambory měkké, polévku rozmixujeme a dochutíme. Podáváme s krutony a petrželkou.

Ingredience

- 5 brambor
- 6 stroužků česneku
- 1/2 lžíce Vegety
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce petržele
- 1/2 lžičky soli
- špetka pepře
- 2 kostky zeleninového bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská,
Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Polévka

