

# Česneková polévka s osmaženým chlebem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 hlavička česneku  
300 g bílého chleba (z předchozího dne)  
4 lžice olivového oleje  
1 lžička papriky  
sůl  
pepř  
1 l masového vývaru (ze sklenice)  
4 vejce  
2 lžice olivového oleje (na smažení)  
0,5 bagety



## Postup

1. Česnek oloupeme. Bílý nebo tmavý chléb nakrájíme na kostičky. Olivový olej rozehejeme v hrnci a chléb na něm dozlatova opečeme. Poté na chléb prolisujeme česnek. 2. Okořeníme solí, pepřem a paprikou a zalijeme masovým vývarem. Uvedeme do varu a necháme asi 20 min. na mírném ohni vařit. 3. Troubu předehřejeme na 200 °C. Česnekovou polévku přelijeme do 4 keramických misek a do každé z nich naběračkou opatrně dáme rozklepnuté vejce. Podle potřeby ještě dochutíme pepřem či solí. Misky vložíme do trouby a zapékáme 10 min. 4. Bagetu rozřízneme na krajíčky. Na pánvi rozehejeme olej a krajíčky na něm usmažíme dozlatova. Podáváme k hotové polévce.