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 lžíce olivového oleje
1 lžička papriky
sůl
pepř
1 l masového vývaru (ze sklenice)
4 vejce
2 lžíce olivového oleje (na smažení)
0,5 bagety

Postup

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