Francouzská česnečka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g brambor
sůl
1 litr vody
0,25 litru mléka
30 g másla
4 stroužky česneku
petrželka

Postup

nádoby, brambory rozšťoucháme s horkým mlékem a vymícháme na kaši. Zředíme slitou vodou z brambor, přidáme kousek másla, utřený česnek - necháme projít varem a nakonec vložíme hodně sekané petrželky. Je to jednoduché, jemné a výborné. Tento recept používám, když vím, že mi určite zbyde bramborová kaše, tak si schovám vodu a večer máme príma polévku