

# Česnečka pana Fořta

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

tvrdý sýr eidam

mrkev

celer

podravka

vejce

ev. zeleninový vývar v kostce

sůl

brambory

česnek

kmín

Ingredience::

## Postup

Postup přípravy: Do hrnce vložíme nastrouhanou mrkev, kousek celeru, na malé kostičky nakrájené brambory, utřený česnek, kmín, sůl, kostku zeleninového bujónu (nemusí být, ale polévka má pak lepší chuť, jen pak opatrně se solí, bujón je slaný sám o sobě) a uvaříme doměkka. Rozšleháme vejce a vlijeme je do právě vypnuté polévky, okamžitě zakryjeme poklicí a necháme pár minut stát. Vejce tak udělá krásné obláčky. Polévku dochutíme podravkou nebo vegetou apod., čerstvě utřeným česnekem podle chuti. Horkou naléváme do talířů s kupičkou strouhaného eidamu. Sýr se v horké polévce krásně rozpouští a je to fakt vynikající.