

Blesková česneková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 palička česneku
1 lžice másla
1 pórek
1 kostka masoxu
1 balíček taveného sýra
sůl
mletý pepř
majoránka
1 l vody

Postup

Česnek rozetřeme nebo prolisujeme a zvolna jej na másle osmahneme, přidáme na kolečka pokrájený pórek, znovu osmahneme a zalijeme vodou. Přidáme masox a krátce povaříme. Polévku zjemníme taveným sýrem pokrájeným na menší kousky, který se v polévce roztaví. Osolíme, dochutíme pepřem a majoránkou a podáváme s opékanými kostičkami chleba nebo žemle. Do hotové polévky můžeme vmíchat rozšlehané vejce.