

Česneková polévka v chlebu

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kostka bujónu

1 cibule

2 vejce

1 lžíce oleje

4 stroužky česneku a zelená česneková nat'

kulatý bochník chleba

polévkové koření

sůl ☐ ☐

Postup

Na oleji osmažíme pokrájenou cibuli a najemno posekaný česnek. Zalijeme litrem vody, když začne vřít, přidáme masový bujón. Polévku dochutíme solí a polévkovým kořením a vmícháme do ní rozšlehaná vejce. Dobře povaříme. Připravíme si miskou z chleba. Vršek skrojíme jako pokličku a vydlabeme větší část chlebové střídky. Do vzniklé prohlubně lijeme polévku. Servírujeme na polévkovém talíři.