

Česneková polévka s vínem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

5 housek nebo rohlíků z předešlého dne
4 stroužky česneku
3 lžíce olivového oleje
sůl
pepř
100 g mletých mandlí
2 lžíce octa z sherry
200 g bílých hroznů
mandlové lupínky
1 snítka oregána (dobromysl)

Postup

1. Housky vvdlabeme a dáme do misky se studenou vodou.
2. Oloupaný česnek nahrubo posekáme. Z housek vymačkáme vodu a umixujeme je s česnekem a olivovým olejem. Usolíme a opepříme.
3. Přidáme mleté mandle a ocet z sherry. Pozvolna přiléváme do mixéru studenou vodu a mixujeme, až vznikne krémová polévka.
4. Dvě hodiny necháme chladit. Omyjeme a osušíme hroznové víno. Bobulky rozpůlíme a odstraníme zrníčka. Bobule vína přidáme do polévky až v talířích. Oregano nejprve omyjeme a osušíme, poté otrháme lístky. Polévku posypeme mandlovými lupínky a oreganem.

Doporučená příloha:

Můžeme podávat s bílým pečivem.