Česnečka načerveno

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 l vody
1-1,5 kostky ma-soxu
2 lžíce oleje
6-8 strouž-ků česneku
6 lžic kečupu (nebo malá konzerva rajského protlaku)
špetka mletého pepře
možná i trochu soli
za-vářka.

Postup

Svaříme vodu s masoxem, pří-padně použijeme vývar z masa nebo kostí. Do pánvičky dáme olej a rozehřejeme ho. Česnek nakrájíme na tenké plátky a ne-cháme v oleji za častého míchá-ní zrůžovět (hlídáme, aby se ne-přepálil).

Když začne růžovět, přendáme ho do vařícího vývaru, přidáme kečup (rajčatový pro-tlak), pepř, ochutnáme a mírně dosolíme. Polévku povaříme 6-10 minut a zavaříme do ní v ji-ném hrnci uvařené těstoviny (vlasové i jiné nudle, ale třeba i zbytek špaget i se sýrem z mi-nulého dne). Posypat můžeme nadrobno nasekanou pažitkou.

Příloha - podle chutí chléb, pečivo, s topinkou mírně po-mátnutou česnekem působí po-vzbudivě i po bouřlivějším předcházejícím večeru.