

Česnečka podle babičky Emílie

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

Postup

Do rozpáleného sádla vložíme na drobné kostičky nakrájené brambory, přidáme polovinu utřeného česneku, v hmoždíři utlučené koření a jemně opražíme. Přilijeme litr vařící vody, přidáme zbylý česnek, čerstvou jemně nakrájenou nať libečku, masox a sůl podle chuti. Po pěti minutách varu odebereme cca 100ml polévky, vychladíme ji asi na 50 °C a rozšleháme v ní vejce, kteroužto směs metličkou zašleháme zpět do hrnce s polévkou a již nevaříme. Podáváme s opečenými kostkami chleba a nebojíme se při jídle mlaskat, neboť krmě je zvláště podařená.

Původní kuchyní tohoto receptu je Česká republika