

Česnečka podle šéfkuchaře

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

Kuřecí bujon

vodu

česnek

sýr

vejce

šunku

chléb

olej

petželka na ozdobu

Postup

Do kastrůlku si nalijeme vodu a přidáme kuřecí bujon. Potřebujeme mimořádně silný vývar, aby to bylo ono. Takže na půl litru i dva bujony, ale ať to nemáte moc slané. Mezitím si nakrájíme šunku na jemné nudličky a tvrdý sýr na malé kostičky (nestrouháme jinak se nám z toho po zalití horkým vývarem stane jeden velký knedlík sýru) a vložíme do mističky. Chléb si nakrájíme na kostičky a opečeme na pánvičce. Oloupeme si velké množství česneku, rozdrtíme. Jakmile vývar vře, ubereme plyn a necháme jen mírně vařit. Rozdrcený česnek přidáme do vývaru a vaříme asi jen jednu minutku. Tímto vývarem (musí být vařící) zalijeme naše mističky se šunkou a sýrem, potom vklepneme syrové vejce (proto musí být vývar horký, kdo nechce může si udělat volské oko a nakrájet do misky...) Nakonec přidáme opečený chleba a ozdobíme petželkou.

Je to mimořádně sytá česnečka, takže ji doporučuji papat jako hlavní chod.