

# Domácí česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 6

- Brambory 5 ks
- Česnek 2 ks
- Cibule 2 ks
- Bujon hovězí 1 kostka
- Uzené maso 100 g
- Sýr tvrdý strouhaný 100 g
- Majoránka 3 lžička
- Kmín 1 lžička
- Sůl 2 špetka
- **Na osmažení pečiva:**
- Sádlo 4 lžíce
- Rohlíky 3 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 6**

## **Postup:**

Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme na rozpáleném sádle.

Několik stroužku prolisujeme, krátce osmahneme s cibulkou a zalijeme horkou vodou.

Brambory nakrájíme na kostičky, přidáme do hrnce spolu s bujonem, opepříme a okmínujeme.

Vaříme, dokud brambory nezměknou. Před koncem vaření ještě přidáme uzené maso nakrájené na kostičky.

Vypneme a prolisujeme zbytek česneku, přidáme majoránku.

Polévku už rozdělenou v miskách posypeme nastrouhaným sýrem a přidáme krutony z rohlíků osmažených na sádle.