

# Španělská česneková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- vejce 1 ks
- voda 1 l
- česnek 10 stroužek
- strouhanka 2 lžíce
- rajče 5 ks
- polévkové koření maggi 1 lžička
- sůl 0.5 lžička
- petrželka 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Česnek a rajčata oloupeme. Česnek nakrájíme na plátky. Rajčata nasekáme nadrobno. Můžeme použít i plechovku krájených rajčat, která nasekáme.

V hrnci osmahneme česnekové plátky dozlatova. Přidáme strouhanku, rajčata, případně i malý rajský protlak. Podle chuti přidáme sůl, polovinu petrželky a krátce vše podusíme. Pak základ polévky zalijeme vodou. Česnekovou polévku necháme asi 10 minut vařit. Pak přidáme rozšlehané vejce,

druhou půlku petrželky, maggi podle chuti a důkladně promícháme. Polévku zakryjeme poklicí, odstavíme a necháme asi 5 minut dojít.

Španělskou česnekovou polévku podáváme s čerstvým bílým pečivem.