

Česneková polévka se sýrem a šunkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Na polévku
- Brambory 300 g
- Česnek 5 stroužek
- Sádlo 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Slepíčí bujón 1 kostka
- Chléb 2 plátek
- Majoránka 1 lžička
- Drcený kmín 1 lžička
- Voda 1.3 l
- Sůl 2 špetka
- Mletý pepř 2 špetka
- Šunka 50 g
- Tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme si chleba na malé kostičky, opečeme ho dozlatova na sádle.

Oloupeme brambory, nakrájíme je na kostičky, omyjeme a dáme do vody. Přidáme sůl, pepř, kmín, bujón, majoránku, na nudličky pokrájenou šunku, sádlo a přivedeme k varu. Poté, co jsou brambory měkké, rozkvedláme vejce a povaříme. Nakonec namačkáme do polévky česnek a dochutíme solí a pepřem.

Podáváme na talíři s opečeným chlebovými krutóny a posypané nastrouhaným tvrdým sýrem.