



Česneková polévka

Polévka

(vytvořil*a Buky)

název	množství (na 13.0 porcí)
Brambory	4.3 kilogramy
Sádlo	108 gramy
Vejce slepičí	4.3 kusy
Cibule	2.2 kusy
Česnek [palice]	2.2 kusy
Chléb [bochník]	1.3 kusy

návod k přípravě

Postup

V osolené vodě uvaříme na malé kousky nakrájené brambory. Nakrájíme cibuli a osmahneme, poté přidáme vodu. Uvařené brambory přidáme do polévky a přidáme koření. Nakonec rozklepneme vejce do vody a necháme chvíli povařit. Vedle nakrájíme chléb na malé kousky a osmahneme na sádle. Koření: sůl, pepř, majoránka (dost), drcený kmín

úkoly

recept nemá úkoly