



Česneková polévka

Polévka

(vytvořil*a Buky)

název	množství (na 30.0 porcí)
Brambory	10 kilogramy
Sádlo	250 gramy
Vejce slepičí	10 kusy
Cibule	5 kusy
Česnek [palice]	5 kusy
Chléb [bochník]	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