

# Česnečka

Polévka

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 30 porcí)</b>	
Voda	6 litry	mililitrů = 6l
Brambory [kus]	20 kusy	
Vejce slepičí	8 kusy	V případě veganské varianty vynechat
Bujón - zeleninový	8 gramy	
Cibule [kus]	6 kusy	
Česnek [palice]	5 kusy	
Rohlík [kus]		na kostičky do polévky
Koření - pepř černý		
Koření - nové koření		
Koření - majoránka, sušená		
Koření - kmín		
Koření - bobkový list		
Sůl		

## návod k přípravě

Cibule a česnek očistíme. Cibule nasekáme najemno. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Do hrnce olej, cibuli, prolisujeme česnek, krátce orestujeme a zalijeme horkou vodou. Přidáme brambory, bujón a polévku osolíme a opepříme. Česnečku vaříme do změknutí brambor. Ke konci přidáme do česnečky drhnutou majoránku.

Kostičky: pečivo nakrájíme na kostičky, orestujeme na másle, a osolíme.

úkoly

recept nemá úkoly