

Tento recept byl stažen ze serveru Domáci-Kuchař.cz můžete také navštívit www.studuj.com

Novoroční česneková polévka

Ingredience:

4 velké brambory
1 kostka bujónu
 $\frac{1}{4}$ l smetany
1 lžíce másla
5 stroužků česneku
zelená petrželka

Popis postupu:

Na kostky nakrájené brambory dáme vařit do $\frac{1}{4}$ l vody, do které přidáme kostku bujónu. Když jsou brambory měkké, vyjmeme je a rozšťoucháme. Všleháme do nich smetanu a umícháme jemnou kaši. Tu pak dáme zpět do vody, kde se vařily. Přidáme máslo, utřený česnek a hodně nasekané petrželky.