

Španělská česneková polévka

Ingredience:

60 ml panenského olivového oleje
10 stroužků česneku pokrájených na plátky
1,2 l hovězího nebo drůbežího vývaru
sklenka suchého sherry
plátky bagety nasucho opečené
strouhaný parmezán
sůl a pepř na dochucení

Popis postupu:

Na pánvičce rozehejete olivový olej a osmahněte česnek dozlatova. V hrnci prohřejte vývar sherry, a když dosáhne bodu varu, vsypte česnek. Osolte a opepřete podle chuti a na mírném plameni vařte asi půl hodiny. Chcete li čirý vývar, polévku sced'te. Mezitím posypte plátky chleba sýrem a krátce zapečte v troubě, asi č minuty při 220°C. Do hlubokého talíře nebo misky vložte opečený chléb, přelijte polévkou a ihned podávejte.