

Česneková polévka se syrečky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na slatině osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, zalijeme vodou, přidáme pokrájené brambory, kmín, sůl a vaříme doměkka. Ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem, rozdělíme na porce, do každé vložíme kousek syrečku a v předhřáté troubě krátce zapečeme.

Ingredience

- **Brambory** - 300 g
- **Cibule volná** - 120 g
- **Česnek** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 180 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Majoránka 7 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g

