

Loštická česnečka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na slatině osmahneme na plátky nakrájenou cibuli, zalijeme ji vodou, přidáme na kostičky nakrájené brambory, kmín, sůl a uvaříme doměkka. Ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem, rozdělíme do misek, do jednotlivých porcí přidáme nakrájené tvarůžky nebo syrečky a v předehřáté troubě krátce zprudka zapečeme.

Ingredience

- **Brambory** - 120 g
- **Cibule volná** - 120 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

