

## Italská česnečka s parmezánem

Chod	Polévky
Příležitost	Rychlé večeře
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	
Počet osob	
Autor	



### CO BUDEME POTŘEBOVAT

brambory	600 g
česnek	1 palička
Masox	1 kostka
vejce	2 ks
polévkové koření	
majoránka	1 ks
bageta	
nastrouhaný parmezán	

### PŘÍPRAVA RECEPTU

Oloupané, opláchnuté a na kostky nakrájené brambory uvaříme v menším množství mírně osolené vody. Mezitím si oloupeme česnek a utřeme ho se solí. Uvařené brambory necháme ve vodě, doplníme o utřený česnek, dochutíme mletým černým pepřem, přidáme kostku Masoxu a majoránku. Podle chuti přidáme i polévkové koření. Bagetu si rozkrájíme a při vysoké teplotě necháme v troubě upécti do křupava. Do hotové polévky vmícháme rozšlehané vejce, chvíli povaříme a můžeme podávat. Polévku na závěr posypeme parmezánem a podáváme s křupavou bagetkou.

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.cz](http://www.vitana.cz)

[www.facebook.com/Vitana.czsk](https://www.facebook.com/Vitana.czsk)

žijte s chutí