



Cibulovo-česneková krémová polévka s krumky

Recepty



Polévky



Vánoce



40 min



0



3317



Budete potřebovat

česnek	6 stroužků
cibule	3 ks
máslo	100 g
brambor	250 g
mléko	0,5 l
voda	0,5 l

Příprava receptu

Žemle si nakrájíme na kostičky, dáme na plech a pečeme v rozpálené troubě 10 minut. V hrnci rozejdeme máslo, opečeme stroužky česneku, přidáme cibuli nakrájenou na kostičky a chvíli opékáme. Pak přidáme brambory nakrájené na kostičky a 10 minut na mírném ohni opékáme. Poté přilijeme mléko, vodu, přidáme Masox a vaříme do změknutí. Nakonec polévku rozmixujeme, přidáme sůl, pepř a podáváme s krutony a navrch posypeme libečkem.



Masox 10 kostek