Cibulovo-česneková krémová polévka s krutonky

Recepty

Polévky

Vánoce

40 min

0



2.9

3343

Budete potřebovat

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

Masox	1 kostka

Příprava receptu

Žemle si nakrájíme na kostičky, dáme na plech a pečeme v rozpálené troubě 10 minut. V hrnci rozehřejeme 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 krutonky a navrch posypeme libečkem.



Masox 10 kostek