

Kulinářsky kroužek

Česnečka podle naší babičky

Suroviny:

Vepřový vývar (500kg vepřové kosti, 2,5l vody, 2 malé cibule, 2 mrkve, 1/4 malého celeru, 6 kuliček nového koření, 10 kuliček pepře, 5 bobkových listů, 1 kávová lžička soli. Pomalu vaříme 2 hodiny. Vývar přecedíme.

3 velké brambory, 6 - 8 stroužků česneku, 1 pol. lžíce sádla, 1 malá cibule, 2ks vajec, majoránka, sůl a pepř na dochucení.

Pracovní postup:

V 2,0 litrovém hrnci na sádle zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme poloviční dávku nastrohaného česneku, orestujeme a zalijeme vývarem. Přidáme nakrájené brambory na kostičky, vaříme do změknutí, přidáme zbytek česneku, rozšlehané vejce, zavaříme 5 minut, dochutíme majoránkou, solí a pepřem a máme hotovo! Podáváme s topinkou. Přejeme Vám Dobrou Chut'!