

Cesnaková polievka s tvarôžkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na slanine osmažíme na kocky nakrájanú cibuľu, zalejeme vodou, pridáme pokrájané zemiaky, rascu, soľ a varíme domäčka. Ochutíme čiernym korením, majoránom a cesnakom, rozdelíme na porcie, do každej vložíme tvarôžky a v predhriatej rúre krátko zapečieme.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Olomoucké tvarôžky Malé 100 g** - 300 g
- **Zemiaky** - 300 g
- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1500 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Rasca** - 4 g
- **Majoránka sušená** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

