

# Léčivá česnečka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**237** kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/leciva-cesnecka>

## Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky, přidáme vodu, bujóny a vaříme do změknutí. Do vařící polévky přidáme olej a majoránku. Necháme probublat, okořeníme. Těsně před podáním přidáme prolisovaný česnek. Chleba nakrájíme na kostičky a dáme na suchý plech upéct do trouby asi 5 minut na 250°C. Hotové krutony dáme do polévky, až na stole, aby zůstaly křupavé.

## Ingredience

- 1,5 l vody
- 4 stroužky česneku
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 0,5 kostky hovězího bujónu
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžíce majoránky
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 plátky chleba

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka