

Klasická česnečka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

6 stroužek	česnek
1 ks	cibule
2 ks	brambor
2 lžíce	sádlo
100 g	uzené maso
1 l	vývar
	sůl
	majoránka (čerstvá nebo sušená)
100 g	tvrdý sýr
	chléb (na kostičky)
	tuk
	čerstvé bylinky na ozdobu



Postup přípravy

Česnek, cibuli i brambory oloupeme. Sádlo rozpustíme v kastrolu a nejprve na něm orestujeme pokrájenou cibuli a po chvíli i nadrobno nasekaný česnek. Přidáme na kostičky nakrájené uzené maso a brambory a asi po 5 minutách restování zalijeme vývarem. Vaříme do změknutí brambor (asi 15 minut). Na závěr osolíme a okořeníme majoránkou. Přidáme nahrubo nastrouhaný tvrdý sýr a osmažené kostičky chleba. Ozdobíme zelenými bylinkami a ihned podáváme.