

Vločková polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

kousek	máslo
1 ks	cibule
1 hrnek	ovesné vločky
2 ks	brambory
1 l	zeleninový vývar (může být z kostky)
	sůl
	mletý pepř
100 g	slanina
100 g	tvrdý sýr
	čerstvá bazalka na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

V hrnci si rozpustíme máslo a na něm osmahneme pokrájenou cibuli spolu s ovesnými vločkami. Osmažíme dozlatova (vločky začnou krásně vonět, ale nesmíme je připálit!). Poté přihodíme oloupané a na malé kousky pokrájené brambory a zalijeme zeleninovým vývarem. Vaříme zhruba 10 až 13 minut – aby brambory byly měkké. Poté rozmixujeme tyčovým mixerem dohladka a dochutíme solí a mletým pepřem. Nalijeme do ohnivzdorných misek a posypeme pokrájenou slaninou a nastrouhaným sýrem. Dáme do trouby předehřáté na 230 stupňů Celsia a necháme pár minut “zapéct”. Opatrně vyndáme z trouby (abychom se nespálili), podle možností ozdobíme čerstvou bazalkou a můžeme podávat.