

Polévka Loštická česnečka

Ingredience

- cibule — 3
- 3 větší brambory
- palička česneku
- 300 g Olomouckých tvarůžků
- slanina — 150 g
- sůl, kmín, pepř, majoránka
- majoránka
- voda — 1,5 l

Postup

Na slatině osmahneme na plátky nakrájenou cibuli, zalijeme ji vodou, přidáme na kostičky nakrájené brambory, kmín, sůl a uvaříme do měkka. Ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem, rozdělíme do misek. Do jednotlivých porcí přidáme nakrájené tvarůžky a v předehřáté troubě krátce zprudka zapečeme.