# Česnečka se sýrovými krutony s Blaťáckým zlatem

30 minut náročnost ●●○○

Chcete připravit česnečku tak trochu jinak? S Blaťáckým zlatem to bude mít tu správnou chuť.




## Ingredience

- 120 g Blaťáckého zlata se zeleným pepřem
- 1 litr kuřecího vývaru
- 200 g uvařených brambor
- pažitka
- vejce
- majoránka
- 100 g česneku
- rohlíky či jiné pečivo
- sůl, pepř, kmín
- olivový olej

## Návod na přípravu:

Na plech rozložíme nakrájený rohlík, poklademe jej nakrájeným Blaťáckým zlatem se zeleným pepřem a pokapeme olivovým olejem. Vložíme do trouby pod gril a zapečeme cca 5 minut podle druhu trouby.
Na olivovém oleji (nebo sádle) si společně s kmínem dozlatova opečeme 100 g nakrájeného česneku. Je důležité jej stáhnout z plamene ihned, jakmile začne zlátnout. Ohřejeme kuřecí vývar, vložíme do něj opečený česnek, pažitku, majoránku a uvařené brambory. Dochutíme solí a pepřem. Přivedeme k varu a vmícháme rozšlehané vejce. Jakmile se vejce uvaří, stáhneme hrnec z plamene. Servírujeme s rozpečenými sýrovými krutony.