

# Česneková polévka s Jihočeským syrečkem

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience

- 8 stroužků česneku
- 6 brambor
- 1 litr vývaru
- 2 balení Jihočeského syrečku
- 1 cibule
- 1 lžice sádla
- 1 lžice majoránky
- 0,5 lžičky drceného kmínu
- sůl
- pepř



## Návod na přípravu:

Cibuli nakrájíme najemno. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. V hrnci orestujeme cibuli na sádle, přidáme brambory a plátky ze čtyř stroužků česneku. Zalijeme vývarem, dochutíme solí, pepřem, majoránkou a kmínem. Vaříme do změknutí brambor cca 20 minut. Ke konci vaření vhodíme do polévky prolisovaný česnek. Jihočeský syreček nakrájíme na plátky, vložíme na dno talíře a zalijeme horkou polévkou.