Pivní polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

	starší bagetka
100 g	anglická slanina
1 lžíce	máslo
2 ks	cibule
2 stroužky	česnek
500 ml	pivo
500 ml	vývar
1 kelímek	smetana
	sůl
	pepř
	jarní cibulka



Postup přípravy

Bagetku s anglickou slaninou nakrájíme na plátky a opečeme nasucho na pánvi dozlatova. Nyní si v rendlíku rozpustíme máslo a opečeme na něm nakrájenou cibuli a na poslední minutku i nasekaný česnek. Zalijeme pivem a vývarem, necháme chvilku povařit. Rozmixujeme, přilijeme smetanu a ochutíme solí a pepřem. Připravenou polévku nalijeme na talíře, přidáme opečený chléb s anglickou slaninou a ozdobíme jarní cibulkou. Ihned podáváme.