Polévka z pečeného česneku

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

3 ks	celé hlavičky česneku
2 lžíce	olivový olej
1 litr	zeleninový vývar
150 ml	smetana ke šlehání
	sůl a pepř podle chuti
	špetka muškátového oříšku
	opečená bagetka se sýrem (k podávání)



Postup přípravy

Česnek rozkrojíme napůl, pokapeme olivovým olejem, zabalíme do alobalu a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Poté vymačkáme změklé stroužky do hrnce s horkým vývarem, přidáme smetanu a dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Vše rozmixujeme dohladka a podáváme s opečenou bagetou. Při servírování můžeme do talíře nastrouhat kvalitní sýr.