



Dobroty z lesa



PAMPELIŠKOVÁ CIBULAČKA

Potřebné suroviny:



- 2 větší cibule
- 2 lžíce oleje nebo kousek másla
- 1,5 litru vody nebo vývaru (může být z bujónu)



- lžíce ovesných vloček
- 3 hrsti čerstvých listů pampelišky
- 2 stroužky česneku
- pepř, majoránka, kmín
- sůl



Postup přípravy:

- Cibuli nakrájejte na proužky a pomalu osmahněte na oleji dozlatova. Dejte si načas – čím déle ji restujete, tím sladší bude.
- Přidejte nasekaný česnek, krátce orestujte, přisypte vločky, zamíchejte a zalijte vývarem nebo vodou.
- Do polévky vsypte špetku kmínu, majoránku, osolte a opepřete podle chuti.
- Vařte cca 10 minut. Mezitím opláchněte pampeliškové listy a nakrájejte je na kousky.
- Pampelišku přidejte na závěr a nechte vařit jen 2–3 minuty, aby zůstala krásně zelená a zachovala si vitamíny.

Podávejte s krutony nebo strouhaným sýrem.

