**Česnečka;** 1; 45 minut;

*Suroviny pro 4 porce:*

* 2 lžíce másla
* 2 lžíce oleje
* 1 velká cibule (drobně nakrájená)
* 2 hlavičky česneku (prolisované)
* 3 snítky tymiánu (lze nahradit sušeným tymiánem)
* 4 brambory (oloupané a nakrájené na kostky)
* 500 ml zeleninového vývaru
* 150 ml mléka
* Sůl a pepř dle chuti;

**Postup:**

Rozehřejte máslo a olej ve velkém hrnci na středním ohni. Přidejte nakrájenou cibuli a smažte, dokud nezačne být sklovitá.

Přidejte prolisovaný česnek a tymián. Smažte asi 90 sekund, dokud česnek nezačne vonět. Dávejte pozor, aby se česnek nepřipálil, jinak může být hořký.

Přidejte oloupané a nakrájené brambory do hrnce a zalijte je zeleninovým vývarem. Osolte a opepřete podle své chuti. Vařte přibližně 15 minut, dokud brambory nezměknou.

Obsah hrnce rozmixujte na hladkou konzistenci. Postupně přilévejte mléko, dokud dosáhnete požadované konzistence polévky.;

ReceptyVDatabazi\Obrázky\_k\_receptům\\_5c834de8-5fc9-43a6-af8e-5e09f09aedfb.jpg