

Česnečka s kroupami

Suroviny:

- 1 l vývaru z uzeného masa
- kousek uzeného masa
- 1 kostka masoxu
- ½ mrkve, kousek celeru
- ½ pórku, 3 stroužky česneku
- sůl, pepř
- 100 g uvařených krup

Postup:

Vývar dolijeme trochou vody, přidáme masox, hrubě nastrouhanou mrkev a celer, pórek pokrájený na kolečka. Přidáme pepř, sůl, uvařené kroupy, prolisovaný česnek a pokrájené uzené maso. Povaříme – a je hotovo. Podávat můžeme s topinkou.

Dobrou chuť!