



# Tsjechische Republiek

## **Cesnaková polévka**

*Knoflooksoep*

2 uien

6 - 8 tenen knoflook

6 - 7 aardappelen

1½ l. bouillon (mag ook van blokjes)

een beetje peterselie, vers of gedroogd

peper en zout

Snij de uien in flinterdunne ringetjes en bak ze heel zachtjes in wat olie of boter in een grote soeppan. Als ze glazig worden rasp je op een fijne rasp de tenen knoflook erboven. Laat een minuutje meebakken. Giet er dan de bouillon bij en breng het aan de kook. Schil de aardappelen, spoel ze af en rasp ze boven de soep. Kruiden met peterselie, peper en zout, en evt. wat vegeta. Laat het een half uurtje zachtjes pruttelen.

Opdienen met lekker veel knapperig brood.