



## Krémová polévka z pečeného česneku

veganský, bezlepkový

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby



### Ingredience

3 palice česneku  
2 cibule  
3 brambory  
1 konzerva sterilované cizrny  
80 g kešu másla  
1 000 ml vody  
2 lžíce citronové šťávy  
2 lžičky tymiánu  
2 lžíce olivového oleje  
2 lžičky soli  
mletý pepř

### Jak na to?

1. Celé palice česneku položte na plech a pečte 20 minut při 200°C. Poté je nechte trochu vychladnout.
2. Na rozehřátém olivovém oleji nechte zesklivatět cibuli a po chvíli přidejte oloupané a na kousky nakrájené brambory. Vše za stálého míchání cca 2 minutky restujte.
3. Cizrnu sceďte. Přidejte ji do hrnce spolu s 1 litrem vody a tymiánem. Vařte cca 10 minut, dokud brambory nebudou měkké.
4. Mezitím vymačkejte upečený česnek: z jednoho konce seřízněte celé palici špičku a česnek vymačkejte do polévky.
5. Do polévky přidejte kešu máslo, sůl, citronovou šťávu a vše rozmixujte do jemného krému.
6. Podávejte s opečenými krutonky a posypané čerstvě mletým pepřem.
  - Dejte méně brambor a vody a máte skvělou aromatickou omáčku, např. na přelití pečené zeleniny.