
Czeskawiczka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4178 razy.

W Czechach tzw czeskawiczka jest zupą niemal narodową.

Robi ją się w następujący sposób do bulionu (1,5 litra) rozlanego w kokilki (można użyć kamionkowych filiżanek) wyciska się po prostu całą główkę czosnku, przyprawia się tymiankiem i zasypuje żółtym serem startym na tarce (ja polecam emetaler) i wszystko to zapieka się w piekarniku przez parę minut. Na koniec dodaje się grzanki z bułki pokrojonej w kostkę, pyszne i zapewniam, że nie jedzie z gęby. Na gębę trzeba natomiast uważać , gdyż picie tej zupy wprost z kokilki grozi poparzeniem.

Używać łyżki :-)

From: Cezary Gmyz <gmyzio@friko.onet.pl>

Chyba miało być czesnaczka (cesnacka)?

Przepis ogólnie rzecz biorąc dobry. Czesnaczka to prosta zupa i przepisy różnią się w szczegółach, ale zasada jest prosta -- rosół z czosnkiem. Tymianek, a zwłaszcza zapiekanie sera to już raczej wpływ kuchni francuskiej. Na Morawach dodają do czesnaczki pokrajanej w kostkę i podsmazanej kielbasy.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)