

Robi po selsku

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Cibuli jemně nakrájíme a osmahneme na sádle. Mírně zalijeme vodou, přidáme bujón, povaříme. Dochutíme česnekem a kmínem a vložíme plátky které zde prohřejeme. Podáváme se zelím a knedlíkem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kmín celý** - 3 g
- **Sádlo** - 10 g
- **Hovězí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Robi plátky 200 g - polotovar** - 570 g

