

# Česnečka s osmaženým chlebem

---

Počet osob: 4, doba přípravy: 40

## Ingredience:

1 hlavička česneku  
300 g bílého chleba (z předchozího dne)  
4 lžíce olivového oleje  
1 lžička papriky  
sůl  
pepř  
1 l masového vývaru  
4 vejce  
2 lžíce olivového oleje (na smažení)  
1/2 bagety

## Postup přípravy:

Chléb nakrájíme na kostičky. Olivový olej rozehejeme v hrnci a chléb na něm dozlatova opečeme. Poté na chléb prolisujeme česnek. Okoříníme solí, pepřem a paprikou a zalijeme masovým vývarem. Uvedeme do varu a necháme asi 20 minut na mírném ohni vařit. Troubu přehřejeme na 200 °C. Česnekovou polévku přelijeme do 4 keramických misek a do každé z nich naběračkou opatrně rozklepneme vejce. Podle potřeby ještě dochutíme pepřem či solí. Misky vložíme do trouby a zapékáme 10 minut. Bagetu rozřízneme na krajíčky. Na pánvi rozehejeme olej a bagetu na něm usmažíme dozlatova. Podáváme k hotové česnečce.