

Dršťková polévka z vloček (10 porcí)

- 70g ovesných vloček
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- Mletá paprika
- Sůl
- Hladká mouka
- Majoránka

Vločky namočíme do studené vody, propláchneme, scedíme a necháme okapat.

Na oleji osmažíme posekanou cibuli dozlatova, přisypeme papriku a vločky. Za stálého míchání krátce osmahneme.

Přilijeme vodu (asi necelé 2 l), přidáme majoránku.

Uvaříme do změknutí vloček. Odstavíme a přidáme rozmačkaný česnek.