
Mleczna zupa z jajami

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1647 razy.

Kuchnia peruwiańska

1 łyżka oleju jadalnego

1 roztarty ząbek czosnku

2 duże pomidory obrane i posiekane (świeże lub mrożonej)

1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki majeranku

2 szklanki

przegotowanego mleka

1/2 szklanki utartego sera cheddar

2-3 jaja

1. Do rondla z rozgrzany olejem, włożyć czosnek, pomidory, i sól, dusić na małym ogniu przez 10 min., przestudzić .

2. Dodać majeranek, wlać mleko, zamieszać , podgrzewać nie dopuszczając do zagotowania.

3. Wsypać ser, mieszając podgrzewać , aż do roztopienia się sera, posolić .

4. Wbijając jaja do zupy, podgrzewać około 3-4 min., aż zetną się białka jaj.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD