
ASTURYJSKA ZUPA CZOSNKOWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3596 razy.

1/2 szklanki oliwy,
2 łyżki drobno siekanego czosnku,
2 łyżki drobno pokruszonego chleba,
1 łyżka sproszkowanej papryki,
1/4 łyżeczki cayenne lub ostrej papryki,
2 lekko ubite jaja,
1 łyżka drobno posiekanej
nać pietruszki,
1 łyżeczka soli

W garnku zagrzać na małym ogniu oliwę i smażyć czosnek przez 2-3 min., aż będzie miękki i przezroczysty. Wciąż mieszając, dodać chleb i lekko przyrumienić, uważając, aby się nie przypalił. Wrzucić paprykę, cayenne, nadal mieszając dolać 1,5 l wody, osolić i gotować na słabym ogniu bez przykrycia przez pół godziny. Dodać ubite jaja, wymieszać i podgrzewać jeszcze przez chwilę. Uważać, aby zupa się nie zagotowała. Przyprawić do smaku ostrą papryką. Zupa powinna być bardzo pikantna. Każdą porcję zupy posypać zieloną pietruszką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

Przepis do dupy ! Klompletna kłapa ! Ostra woda z oliwa ; ///

Nadesłał(a):J 2015-02-12 23:09:56