

---

# Zupa czosnkowa 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5626 razy.

Cos dla ludzior smialych.

Sopa de ajo (Zupa czosnkowa)

6 zabkow czosnku

3 lyzki olej,

4 plasterki bialego chleba (jak na tosty)

1 lyzeczka mocnej papryki

1 l goracego rosolu miesnego

Sol

Pieprz Cayenne (mocna rzecz)

Sos Tabasco (prosze ostroznie)

1 jajko

4 lyzki smietanki

Pietruszka

W bardzo goracym oleju podgrzac dolki czosnku i wjac (ja pozostawiam do zupy). Pokrojony w kostke bialy chleb obsmazyc w tym oleju, posypac papryka i zalac goracym rosolem. Doprawic sola, 1-2 kroplami Tabasco i bardzo niewielka iloscia Cayenne. Bez przykrywy na malym ogniu gotowac okolo 15 min. Jajko i smietankie dobrze wymieszac i polaczyc tym zupe, ale wiezej nie gotowac. Posypac pitruszka i podawac. Odmiana: mozna dodac winogrony bez pestek i kawalki melonu, ochlodzic to w lodowce i podawac w gorace dni. Wyprobowane osobiscie i b.smaczne.

Smaczneho

From: "Eugeniusz" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>