# Zupa czosnkowa po portugalsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5004 razy.

1/2 szklanki oleju,

4-5 drobno posiekanych ząbków czosnku,

250g grubo pokruszonego suchego chleba bez skórki,

1 łyżeczka czerwonej papryki,

sól,

pieprz cayenne,

1 litr wody,

3 obrane i grubo pokrajane dojrzałe pomidory,

2 lekko ubite jaja,

2 gałązki drobno posiekanej pietruszki (opcjonalnie)

Podgrzać w rondlu olej, dodać czosnek i dusić do momentu, aż będzie miękki lecz nie brązowy. Dodać pokruszony chleb i dusić na średnim ogniu aż stanie się złocisty; nie rumienić . Dodać paprykę, sól, pieprz cayenne, wodę i pomidory; gotować przez 30 minut na wolnym ogniu. Drewnianą łyżką ubijać zupę, aż chleb się rozpadnie. W czasie ubijania dodać jaja. Gotować przez parę minut lecz nie dopuścić do wrzenia. Zupa powinna być mocno pikantna. Pod koniec gotowania wrzucić pietruszkę.

Pozdrówka

From: "Paweł Burmer" <b@kki.net.pl>