
Zupa czosnkowa po portugalsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4777 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>