
Zupa pavese

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2857 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 15 min.

750 ml bulionu miesnego,

4 zoltka,

50 g tartego parmezanu lub podsuszonego oscypka,

4 zabki czosnku,

1/2 peczka szczypiorku,

1/2 peczka swiezego oregano,

4 kromki bialego, pszennego chleba,

4 lyzki oliwy,

sol.

1. Czosnek obrac i rozetrzec z 1 lyzeczka soli.
2. Szczypiorek i oregano oplukac i drobno poszatkowac. Z chleba odkroic skorke.

Bulion rozgrzac.

3. Oliwe rozgrzac silnie na duzej patelni i zasmazac na niej przez 30 sek roztarty czosnek. Nastepnie czosnek usunac, a na pozostalym tluszczu podsmażyc

z obu stron grzanki na zlotobrazowy kolor.

4. Gotowe grzanki rozlozyc na talerze. Na srodku kazdej z nich ulozyc zoltko.

5. Do talerzy wlac ostrożnie (by nie zmoczyc wierzchu grzanek) bardzo goracy bulion. Posypac tartym parmezanem lub oscypkiem, a nastepnie oregano i szczypiorkiem. Zupe podawac bardzo goraca.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)