



przepisy.pl

Aromatyczna zupa pavesse

 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pomidor - 1 sztuka
- parmezan - 40 gramów
- żółtka - 4 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- Rosół z kury Knorr** - 0.75 litrów
- ciabatta kromki - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo natrzyj czosnkiem i upiecz w piekarniku na złoty kolor.
2. Od razu po wyjęciu z pieca układaj je na talerzach, wlej na nie po jednym żółtku.
3. Pomidor pokrój w kostkę i posyp kromki.
4. Wlej gorący bulion Knorr i posyp świeżo startym parmezanem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl