



przepisy.pl

Włoska zupa czosnkowa

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 2 kostki bulionu warzywnego Knorr - 2 sztuki
- 1 minikosteczka przyprawowa Czosnek Knorr - 1 sztuka
- 4 jajka roztrzepane widelcem i przyprawione solą i pieprzem
- 3 liście laurowe
- 1 łyżka listków świeżego tymianku
- 1/2 suszonej czerwonej papryczki chili
- 4 pszenne tosty okrojone ze skórki i pokrojone w kostkę
- 6 dużych posiekanych ząbków czosnku
- 8 łyżek oliwy
- szczypiorek do dekoracji
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1,5 litra wody, wrzuć kostki bulionowe, wymieszaj trzepaczką i gotuj minutę. Do rondla wlej 4 łyżki oliwy, do zimnej wrzuć czosnek, zeszklij i zalej bulionem, zagotuj. Na patelnię wlej pozostałą oliwę, podsmaż na niej pokrojone pieczywo. Zdejmij z patelni i rozsyp na papierowym ręczniku, który wchłonie nadmiar tłuszczu. Do rondla z czosnkowym bulionem wrzuć pokruszoną chili, tymianek i listki laurowe, gotuj 2 minuty. Następnie przecedź zupę, ponownie zagotuj. Zdejmij z ognia, wlej jajka, energicznie mieszając trzepaczką. Przypraw do smaku pokruszoną minikosteczką czosnkową oraz solą i pieprzem. Wlej zupę do kokilek, posyp grzankami i szczypiorkiem. Dla koloru możesz dodać nieco czerwonej papryki lub pieprzu kajeńskiego.

2. Rada:

3. - z ząbków czosnku usuń zielone środki - one najszybciej się przypalają i gorzknieją

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