



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- suszone borowiki - 4 sztuki
- gałka muskatołowa
- jajka - 3 sztuki
- sól i pieprz do smaku
- oliwa
- czerstwy chleb kromki - 2 sztuki
- zielenina - 1 pęczek

## Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo.
2. Zagotuj wodę z łyżką smalcu.
3. Ugotowane miękkie grzyby odcedź, wywar w którym się gotowały dodaj do wody ze smalcem, grzybki pokrój w drobne paski.
4. Cebulę posiekaj i podsmaż na oliwie, dodaj pokruszony chleb.
5. Przełóż do wody ze smalcem, dodaj grzyby, przyprawy i gotuj na niewielkim ogniu przez 10 minut. Do talerzy włóż połówki jajek i zalej zupą.