



Zupa chlebowa

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerstwy chleb - 200 gramów
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- masło - 4 łyżki
- żółtko jajka - 1 sztuka
- pieprz
- chleb tostowy (pół na pół pszenny i razowy) na grzanki - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- starty żółty ser
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- Tymianek z Polski Knorr**
- przegotowana woda - 0.75 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zalej chleb przegotowaną wodą (0,75 litra) i pozostaw na 30 minut.
2. Dodaj kostkę Rosołu z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr oraz czosnek. Gotuj do momentu, kiedy chleb się rozpadnie.
3. Rozcieraj zupę intensywnie, a gdy lekko przestygnie, dodaj masło i żółtko. Dopraw do smaku (jeśli uznasz to za konieczne).
4. Pokrój chleb tostowy w kostkę i podsusz na patelni z odrobiną masła i czosnku. Posyp zupę grzankami i startym serem. Na koniec dodaj także siekaną natkę i trochę tymianku.

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