





przepisy.pl

Zupa czosnkowa kastylijska



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- chleb - 30 dekagramów
- jajka - 4 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- woda - 1 litr
- masło - 5 dekagramów
- szafran - 1 szczypta
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Chleb pokrój na cienkie kromki, lekko posmaruj masłem i upiecz złote grzanki w średnio nagrzanym piekarniku.
2. Ząbki czosnku obierz, wrzuć na kilka sekund do gorącej oliwy.
3. Dodaj szafran, litr letniej wody oraz chleb. Gotuj przez 30 minut. Dopraw.
4. Garnek zdejmij z ognia i kolejno wbij jajka. Przed podaniem odstaw na 5 minut pod przykryciem.

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