



przepisy.pl

Zupa włoska Stracciatella

 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- parmezan - 40 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 3 sztuki
- jajko - 5 sztuk
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- pietruszka - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1,5 l wody i rozprowadź w niej Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr. Zagotuj i zdejmij z ognia.
2. Drobno zetrzyj parmezan i ubij go z jajkami na jednolitą masę.
3. Powoli dodawaj miksturę serową do rosółu, wciąż mieszając.
4. Gdy już całość znajdzie się w garnku, podgrzewaj zupę jeszcze pięć minut. Nie gotuj.
5. Na koniec dodaj natkę pietruszki i odrobinę gałki muszkatołowej.

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