



przepisy.pl

Zupa z pawii – zuppa pavese

 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 litr
- bagietka pszenna - 1 sztuka
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 6 sztuk
- starty parmezan - 80 gramów
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą z oliwek.
2. Przygotuj małe grzanki z bułki. Pokrój ją na małe kromki, posmaruj wcześniej przygotowanym sosem i posyp je tartym serem. Wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 10 min.
3. Oddziel żółtka od białek. Białka zachowaj do innej potrawy.
4. Następnie do gorącego rosółu wbij 6 żółtek.
5. Podając zupę umieść na środku talerza żółtko, naokoło po 3 grzanki z serem, po czym zalej rosółem.

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