

Zupa cytrynowa (lekka czysta)

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pysznie , tanio, szybko...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki bulionu z kurczaka -
- sok i skórka otarta z cytryny -
- pół łyżeczki miodu -
- pół łyżeczki mielonego białego pieprzu -
- 4-6 jajek przepiórczych ugotowanych na twardo -
- 2 cienkie plasterki cytryny bez pestek -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zagotować bulion ze skórka z cytryny, pieprzem i miodem, dodać sok z cytryny, wymieszać, ewentualnie doprawić do smaku solą. Podawać z plasterkami cytryny i jajeczkami przepiórczymi.

