

Zupa czosnokowa

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 szklanki oliwy - szkl.
- 2 łyżki drobno siekanego czosnku, -
- 2 łyżki drobno pokruszonego chleba, -
- 1 łyżka sproszkowanej papryki, -
- 1/4 łyżeczki cayenne lub ostrej papryki, -
- 2 lekko ubite jaja, -
- 1 łyżka drobno posiekanej -
- nać pietruszki, -
- 1 łyżeczka soli - łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.

W garnku zagrzeć na małym ogniu oliwę i smażyć czosnek przez 2-3 min., aż będzie miękki i przezroczysty. Wciąż mieszając, dodać chleb i lekko przyrumienić, uważając, aby się nie przypalił. Wrzucić paprykę, cayenne, nadal mieszając dolać 1,5 l wody, osolić i gotować na słabym ogniu bez przykrycia przez pół godziny. Dodać ubite jaja, wymieszać i podgrzewać jeszcze przez chwilę. Uważać, aby zupa się nie zagotowała. Przyprawić do smaku ostrą papryką. Zupa powinna być bardzo pikantna. Każdą porcję zupy posypać zieloną pietruszką.