

Zupa czosnkowa

Przepis dodany przez użytkownika avril

zupa o subtelnym ostrym smaku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 ząbków czosnku -
- 2 łyżki mąki pszennej -
- łyżka oliwy z oliwek -
- sok z cytryny -
- lubczyk, bazylia -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zmiażdżony czosnek podsmażyć na oliwie, dodać mąkę, wymieszać, zalać wodą, dodać zioła, gotować 20 minut, wlać sok cytrynowy.
- 2.** Podawać z razowymi grzankami.

