

# Zupa bagienna Nigelli Lawson z grzankami z chleba tostowego



Autor: **KasiaSar**  
Przepisów: **28** Ocena: **141**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki na zupę:
- opakowanie mrożonego groszku - 500 g
- 1 kulka mozzarelli
- 1 cebulka dymka
- 1 litr bulionu najlepiej domowego
- Grzanki czosnkowe:
- 6 kromek pieczywa tostowego
- 3 łyżki masła
- 4 ząbki czosnku
- sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Zupa: w bulionie ugotować groszek wraz z dymką. Jak tylko wywar zacznie się gotować, wyciągnąć dymkę i wrzucić mozzarellę, którą wcześniej rozdrobnić na mniejsze części. Groszek z mozzarellą zmiksować na gładki krem.
- 2 Grzanki czosnkowe: do miękkiego masła dodać starty czosnek i sól do smaku, wszystko dokładnie wymieszać. Masłem czosnkowym smarować kromki chleba z obu stron. Zrumienić na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, w piekarniku nastawionym na 200 st C, około 10 minut, aż uzyskają złoty kolor. Można chleb pokroić w mniejsze kostki.

Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: