

Zupa chlebowa



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22120**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ciemne suche pieczywo, 30 dag
- kminek, 2 łyżki
- masło, 2 łyżki
- Natka pietruszki, 1 pęczek
- czosnek, 2 ząbki
- bulion, 1 l
- sól i pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Chleb połam na mniejsze kawałki, pokrusz. Włóż do rondla zalej gorącym bulionem, dosyp kminek. Chleb rozgotuj.
- 2 W trakcie gotowania najlepiej zupę cały czas mieszaj, aby się nie przypaliła. Do rozgotowanego chleba dodaj masło i całość zmiksuj na gładki krem. Czosnek przeciśnij przez prasę bezpośrednio do zupy. Dodaj posiekaną natkę. Wymieszaj, już nie gotuj.
- 3 Zupę serwuj na gorąco. Ewentualnie możesz ją podać z czapą bitej śmietany (śmietankę ubij ze szczyptą soli i pieprzu).
- 4 Zupę chlebową możesz też przyrządzić na esencjonalnym wywarze rybnym. Do takiej zupy wkładamy małe kawałki filetów karpia (gotujemy kilka minut w zmiksowanej zupie) oraz pokrojone w kostkę i ugotowane osobno ziemniaki.

Twoje notatki do przepisu: