

Zupa czosnkowa



Autor: **kasadora**

Przepisów: 2 Ocena: 6



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wywar z jarzyn lub rosółek, 1l
- ser potarty na grubych oczkach, 20 dkg
- grzanki, wg upodobania
- czosnek, ok 5 ząbków
- żółtko, 1/osobę
- przyprawy, magi

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku przygotować rosółek (może być z kostki)
- 2 Do większej bulionówki ułożyć kolejno: na spód grzanki, posypać serem, dodać pokrojony drobniutko czosnek (ilość według swojego smaku)
- 3 Zalać wszystko gorącym rosółkiem i do każdej porcji wrzucić surowe jajko i szybko zamieszać,
- 4 Doprawić do smaku magi i pieprzem i gotowe. Super !!!

Twoje notatki do przepisu: