

Bouillabaisse z jajkami



Christopher <http://edicook.blog>

CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krojone pomidory	1 puszka
ziemniaki	4 szt
cebula	2 szt
chili	0,5 łyżeczki
Szafran nitki Prymat	0,5 łyżeczki
sól, pieprz	
oliwa	3 łyżki
jajko	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę ,dodać wszystkie zioła ,pomidory i pokrojone w małą kostkę ziemniaki. Smażyć 3 min i zalać wodą. Gotować ,aż ziemniaki będą miękkie.

Jajka kolejno wbić ostrożnie do zupy i gotować ,aż białko się zetnie.

Zupę nalać do talerzy ,nałożyć jajko" i posypać bazylią.

Podawać z grzankami lub bez.

PS.Przypomniałem sobie taką skromną ,ale oryginalną zupkę ,którą w Prowansji nazywają "ślepą bouillabaisse". W naszym domu jest to zupa około Wielkanocna ,jemy ją w Wielkim Tygodniu.