

Zupa czosnkowa wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	4 główki
olej słonecznikowy	do pokropienia
sól morska Prymat w młynku	do smaku
masło	3 łyżki
olej	3 łyżki
duże cebule	3 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	5 sztuk
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżeczka
Ziele angielskie mielone Prymat	1 łyżeczka
Oregano suszone Prymat	2 łyżeczki
sól morska Prymat w młynku	do smaku
wywar drobiowo-wołowy	1,5 litra
ziemniaki typu C	1 sztuka
śmietanka 30%	300 mililitrów
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy olej, dodajemy masło oraz przyprawy: ziele angielskie, liście laurowe, oregano, sól morską oraz pieprz i podsmażamy wraz z cebulą pokrojoną w plasterki na małym ogniu.

Kiedy cebula nabierze złotego koloru zalewamy zupę bulionem, dodajemy pokrojonego ziemniaka i gotujemy przez około 20 minut.

W czasie gotowania zupy, przekrawamy 3 główki czosnku na pół i wykładamy je na foremce do pieczenia. Jeżeli chcemy zrobić chipsy z pieczonego czosnku to obrany czosnek kroimy w plasterki i również zapiekamy.

Czosnek doprawiamy solą morską, rozmarynem oraz olejem. Pieczemy w temperaturze 150 stopni lub do momentu uzyskania złotego koloru.

Kiedy czosnek jest upieczony a warzywa w zupie są miękkie, dodajemy do wywaru upieczony czosnek (bez łupinek) dodajemy słodką śmietankę i mielimy zupę na gładką masę.

Tak przygotowaną zupę krem podajemy z sadzonym jajkiem, chipsami z czosnku.

Smacznego!

Lubisz zupy? To polecam Ci [przepis na przepyszną zupę serową!](#)