

## Zupa czosnkowa w bochenku



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                          |                              |
|------------------------------------------|------------------------------|
| <b>cebule</b>                            | 2                            |
| <b>jajko</b>                             | 2                            |
| <b>olej</b>                              | łyżka                        |
| <b>5 ząbki czosnku (może być więcej)</b> |                              |
| <b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>    |                              |
| <b>sól</b>                               |                              |
| <b>pieprz</b>                            |                              |
| <b>natka pietruszki</b>                  |                              |
| <b>rosół wołowy</b>                      | 1 kostka                     |
| <b>chleb</b>                             | 1 okrągły bochenek - zakopek |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tradycyjna zupa czosnkowa moje odkrycie z Zuberca. Polecam na zimowe wieczory.

Przygotowuję sobie baze czyli chleb. Odkrajam wierzch chleba i wybieram miękisz ale nie cały, na bokach ma zostać tyle żeby chleb nie przemókł gdy będzie w nim zupa i żeby jedzący z niego mogli go sobie wybierać łyżką razem z zupą.

Cebulę i czosnek siekamy, szklimy na oleju. Gotujemy wywar (albo rosół albo z kostki). Wrzucam miękisz chleba, dodaje przesmażoną cebulę z czosnkiem. Następnie gorącą przelewam zupę do miski gdzie ją miksuję, wbija jajka i jeszcze raz szybko miksuję żeby się nie ścięły. Przyprawiam pieprzem i wegetą jeśli jest taka potrzeba. Jeśli zupa wydaje mi się za mało czosnkowa to wrzucam do niej posiekane 1-2 ząbki czosnku i jeszcze raz miksuję wszystko. Ma mieć fajny czosnkowy smak ale nie ostry więc nie przeciskam czosnku przez praske tylko siekam na kawałeczki nożem. Wlewam do chleba, supię natką i gotowe. Smacznego!

