

ZUPA CHLEBOWA



SMAKOSZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczywo razowe	300 gram
bulion na żeberkach	1 litr
masło	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
natka pietruszki	1 pęczek
kminek	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb pokruszyć jak najdrobniej, przełożyć do garnka i zalać gorącym bulionem. wsypać kminek i gotować tak długo, aż się rozgotuje, często mieszając aby się nie przypaliło. Do rozgotowanego chleba dodać masło i przeciśnięty czosnek. Całość zmiksować blenderem na gładki krem. Przyprawić solą i pieprzem i jeszcze raz zagotować. Natkę pietruszki drobno posiekać i posypać gotową zupę na talerzu .