Zupa czosnkowa

KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	10 ząbków
oliwa	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
jajko	4
bulion mięsny	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrany czosnek pokroić na połówki i podsmażyć na rozgrzanej oliwie. Następnie wyjąć czosnek i do rondelka wsypać paprykę i ją też podsmażyć. Potem wlać bulion i dawać odłożony czosnek. Przyprawić do smaku i gotować ok. 5 minut na wolnym ogniu. Po tym czasie zupę rozlać do bulionówek i do każdej z nich wbić jedno jajko. Miseczki z zupą wstawić do piekarnika nagrzanego do 230 stopni na dosłownie 3 minutki.