

Zupa zapiekana



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czerstwego pieczywa	0,5 kg
wątrubki z drobiu	30 dag
pomidory	4
jajko	4
czosnku	3 ząbki
cebula	1
marchew	1
seler	1
rosółowa	kostka
ser żółty	1
szałwi	szczypta
oliwy	8 łyżek
tymianku	szczypta
soli i pieprzu	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, marchew, seler i pomidory drobno pokroić. W dużym garnku rozgrzać 8 łyżeczek oliwy i zrumienić tymianek. Dodać cebulę, marchew i seler. Kiedy cebula zarumieni się, dodać pomidory, sól i pieprz. Dusić na małym ogniu przez 10 min. Pokroić pieczywo na średniej wielkości kawałki. Wrzucić do garnka. Dodać kostkę rosółową i 1,5 litra wody. gotować przez 30 min. Pokroić drobno czosnek i wątróbki. W oddzielnym naczyniu podgrzać kilka łyżek oliwy i zrumienić na niej czosnek. Dodać wątróbki, szałwię i kilka łyżek gotującego się wywaru. Kiedy wątróbki zrumienią się, przełożyć całość do garnka z zupą. Wymieszać. Przełożyć wszystko do żaroodpornego naczynia. Ubić jajka ze szczyptą soli i kilkoma łyżeczkami startego sera. Wstawić do gorącego piekarnika na 5 minut.

