Zupa czosnkowa



IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 12%	1 szklanka
żółtko jajek	4 sztuki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
czosnek	1 sztuka
Czosnek suszony Prymat	do smaku
chleb czerstwy	1/2 sztuki
olej	do smaku
woda	2 litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kromki chleba kroimy w kostkę, podsmażamy na oleju i odkładamy do ostygnięcia. Zagotowujemy 2 litry wody z przyprawami, dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę i gotujemy ok 15-20 min. Śmietanę i żółtka ucieramy a następnie powoli wlewamy do zupy i mieszamy. Zupę podajemy z grzankami. Smacznego !!