

Zupa czosnkowa



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek	1 główka
woda	1,5 l
mąka	1,5 łyżki
masło	2 łyżki
bulion	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z kostkami bulionowymi. Dodać rozdrobniony /przeciśnięty przez praskę/ czosnek . Uwaga- zostawić 2 ząbki ! Usmażyć z masła i mąki rumiana zasmażką,roztrzepać z zimna woda, wlać do bulionu z czosnkiem i zagotować. Po odstawieniu z ognia dodać pozostałe, też rozdrobnione ząbki czosnku. Pozostawić 5 minut,żeby się \"przegryzły\". Podawać z grzankami z dowolnego pieczywa lub bułką z masłem. Dobrze na rozgrzewkę i przeziębienie ! Spożywać wieczorem ! By pozbyć się zapachu, można zagryźć natka pietruszki /np. na bułkę z masłem/.