

Krem z białych szparagów Jamie Oliver z jajkiem w koszulce i tostem



Autor: **jakszef**
Przepisów: 5 Ocena: 27



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400 g białych szparagów
- oliwa z oliwek
- 1 średnia cebula
- 1 łodyga selera naciowego
- 1 por
- 1 litr bulionu z kurczaka lub warzywnego
- sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
- 4 jaja
- 4 kromki ciabaty
- 1 łyżka masła
- oliwa z oliwek extra virgin do skropienia zupy

Sposób przygotowania:

- 1 Szparagi obrać i odciąć zdrewniałe końcówki.
- 2 Główki szparagów odciąć i odłożyć na bok. Resztę pokroić na kawałki.
- 3 Warzywa, tj. cebule, pory i seler naciowy, obrać i również pokroić w kostkę.
- 4 W garnku rozgrzać na średnim ogniu oliwę i podsmażyć na niej (ok. 10 min) cebulę, pory i seler naciowy. Uważać przy tym by warzywa się nie przyrumieniły.
- 5 Gdy warzywa zmiękną dodać szparagi i wlać bulion.
- 6 Gotować ok. 20 min.
- 7 Po ugotowaniu zdjąć z ognia i zblendować, dodając jednocześnie sól i pieprz do smaku.
- 8 Zblendowaną zupę znów postawić na ogniu i wrzucić do niej główki szparagów.
- 9 Gotować, kilka minut, aż główki szparagów zmiękną.
- 10 Tuż przed podaniem nastawić garnek z gorącą wodą na jajka.

Woda nie może wrzeć, ale musi być bardzo gorąca.

- 11 Jaja kolejno rozbijać do małej miseczki, a następnie bardzo delikatnie wlewać je do gorącej wody.
- 12 Jajka gotować 3 min.
- 13 Na oliwie z oliwek podsmażyć ciabatę.
- 14 Zupę rozlać do miseczek, włożyć do niej grzanekę, na nią jajko w koszulce i podawać.
Na koniec można skropić oliwą z oliwek extra virgin.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: