

# Zupa chlebowa z Madery



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2397** Ocena: **53545**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1,2 l rosółu drobiowo-wołowego
- 5 ząbków czosnku
- 1/2 łyżeczki suszonego cząbrku
- 4 jajka
- 3 łyżki oliwy
- natka pietruszki
- 4 duże kromki jasnego czerstwego pieczywa

## Sposób przygotowania:

- 1 Nastawiamy rosół, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, cząber.

Chleb smażymy na oliwie na rumiano, układamy po kromce do talerzy.

Na gotujący się rosół po kolei wpuszczamy po jednym jajku, najlepiej najpierw wbić do filiżanki. Delikatnie mieszamy łyżką wokół niego, aż białko się zetnie, wyławiamy i umieszczamy w talerzu, tak samo robimy z pozostałymi jajkami, następnie zalewamy gorącym bulionem, dodajemy posiekaną natkę.



Twoje notatki do przepisu: