

Kastilská česneková polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23724

Suroviny

Ingredience:

3 PL olivového oleje

4 velké, oloupané stroužky cesneku

4 plátky suchého, bílého chleba

4 PL papriky

1 l hovězího vývaru

špetka římského kmínu

4 vejce

sůl

pepř

čerstvá petrželová nat



Postup

Příprava:

Zapnete troubu na 230 st. C. V kastrolu rozehejte olivový olej. Na něm orestujte stroužky cesneku do zlatova, vyjmete je a dejte stranou.

Na oleji opečte plátky chleba a dejte je stranou.

Do oleje přidejte 1 PL papriky a restujte několik vterin. Přidejte vývar, římský kmín a zbytek papriky.

Rozmáčkete osmažené stroužky cesneku a přidejte je do polévky. Osolte, opepřete a povarte asi 5 minut.

Plátky osmaženého chleba nakrájejte na kosticky, rozdělte je do čtyř polévkových misek a zalejte polévkou.

Do každé misky rozklepnete opatrně jedno vejce. Misky dejte do trouby a varte asi 3 minuty až vejce ztuhnou.

Posypejte polévku krájenou petrželí.

Tip: Namísto abyste vejce varili v polévce v troubě, rozmíchejte je ve vroucí polévce.