

Zuppa pavese - zupa z Pawii



Kuchnia: francuska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- parmezan - 1
- rosół - 3/4 l
- chleb - 4 kromki
- żółtka - 4 szt.
- oliwa - 2 łyżki
- czosnek - 1 ząbek
- pomidor - 1 szt.
- pietruszka - 1/2 łyżki

Opis przygotowania:

Kromki chleba zgrilować lub obsmażyć na oliwie razem z czosnkiem. Gorące ułożyć na talerzach, wlać na nie żółtka, posypać pokrojonym w kostkę pomidorem i natką. Zalać gorącym rosółem. Obficie posypać tartym parmezanem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!