

# ZUPA CZOSNKOWA Z JAJKIEM W KOSZULCE I ZIELONYMI SZPARAGAMI

10

 **GOTUJ**   
W DRODZE



## SKŁADNIKI



Dla 1 osoby

2 kromki czerstwej bułki  
3 ząbki czosnku  
1 łyżeczka wędzonej papryki  
500-600 ml bulionu drobiowego lub wody  
1 jajko  
3 zielone szparagi  
Oliwa z oliwek  
60 g szynki serrano  
Sól i czarny pieprz  
Siekana natka pietruszki

## PRZYGOTOWANIE

### 1 Pierwsza część:

Posiekać czosnek. Podsmażyć na oliwie z oliwek. Gdy czosnek będzie złotobrązowy, dodać czerstwą bułkę i lekko zrumienić. Dodać pokrojoną szynkę, podsmażyć i zmniejszyć ogień.

### 2 Dodaj bulion:

Dodać mieloną wędzoną paprykę, zamieszać kilka razy i szybko dodać bulion lub wodę, aby papryka się nie przypaliła i nie zgorzkniała. Dodać szparagi uprzednio podsmażone na patelni, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować przez 10-15 minut.

### 3 Ostatnia część:

Tuż przed podaniem, wyłączyć ogień i wbić jajko, które zetnie się w gorącej zupie. Dodać posiekaną natkę pietruszki, doprawić solą, pieprzem i gotowe.

Aby zrobić więcej salatek, wystarczy zwiększyć ilość składników proporcjonalnie do liczby osób. proporcjonalnie do liczby osób.