

ZUPA CZOSNKOWA

składniki:

1,5 litra rosółu drobiowego (ewentualnie z kostki)
4 jajka
10 liści świeżej szałwii lub 1 łyżka suszonej
4 liście laurowe
10 ząbków czosnku
1 pęczek pietruszki
500 ml śmietanki
olej
sól, pieprz

Wlać rosół do dużego garnka, dodać szałwię, liście laurowe, 5 całych ząbków czosnku i 5 drobno posiekanych z natką pietruszki. Doprowadzić do wrzenia i gotować na bardzo małym ogniu przez 30 minut. W międzyczasie w misce ubić żółtka ze śmietanką, dodać przefiltrowany czosnkowy bulion, wlać do garnka, postawić na małym ogniu i podgrzewać aż do zagęszczenia (nie gotować!). Posolić, popieprzyć i trzymać w ciepłe. Rozgrzać trochę oleju na patelni, dodać lekko ubite białka, przygotować omlet. Pokroić go we wstążki, ułożyć je porcjami na dnie każdego talerza i zalać zupą. Podawać natychmiast.