

Чесночный суп



Ингредиенты

6-8 зубчиков чеснока, нарезать ломтиками, как колбаску
80-100 граммов ветчины на ваш вкус
1-2 чайные ложки красной паприки
6 стаканов куриного бульона
2-3 крупных яйца
2 ст. ложки петрушки
Соль и кайенский перец по вкусу
6 стаканов пшеничных гренков
2 ст. ложки оливкового масла

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В первую очередь приготовим гренки.



Хлеб нарежьте кубиками и высыпьте на противень. Сбрызните оливковым маслом и отправьте в разогретую до 200 градусов С духовку. Не забудьте помешивать и вытащить их из духовки минут через 10-15



2. Гренки готовы. После того, как каждый из присутствующих цапнет по горсти отложите их на время в сторону. И следите, чтоб их и от туда не тырили Сухарики



3. Нарезьте тонко чеснок



Сложите его в кастрюлю с толстым дном. Добавьте оливковое масло и обжарьте пару минут



4. Как только чеснок слегка зазолотится, убавьте огонь и добавьте квадратики ветчины. Перемешайте и обжаривайте еще 2-3 минуты



5. Всыпьте паприку.



Перемешайте и обжаривайте еще 1-2 минуты



6. Осторожно вмешайте гренки



7. Огонь на максимум и вливайте куриный бульон. Доведите до кипения. Скорректируйте по соли и перцу. Чувствуете невероятный аромат чеснока?



8. Добавьте петрушку



9. Разбейте яйца в плоскую тарелку и аккуратно вылейте на кипящую поверхность



10. Прикройте крышкой и варите 3-4 минуты до готовности белка



11. Подавайте горячим. Выложите сверху яйцо. Капелька оливкового масла на белок. Украсьте кайенским перцем и зеленью. Приятного аппетита!

