





Cesnecka, czeska zupa czosnkowa

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

Składniki:

czosnek - 6 ząbek

bulion - 1 litr

boczek pokrojony w kostkę - 100 g

ziemniaki - 3 szt.

sól i pieprz - - do smaku

majeranek - - łyżeczka

kminek mielony - 1/2 łyżeczka

ser tarty edamski - 4 łyżka

masło - 1 łyżka

jajo (opcjonalnie) - 2 szt.

chleb na grzanki (kromki) - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki pokroić w kostkę. Na dno garnka wlać niewielką ilość oleju i wysmażyć boczek, dodać ziemniaki, doprawić kminkiem i pieprzem i smażyć aż ziemniaki lekko się zrumienią, następnie dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, zamieszać i wlać bulion. Gotować do miękkości ziemniaków ok. 10 minut. Na osobnej patelni rozgrzać olej i zrumienić grzanki lub przygotować je pod grillem. Kiedy zupa będzie gotowa można dodać jaja. Do miski wybić dwa jajka, przebić widelcem żółtka i wlać do gotującej się zupy mieszając ją widelcem tak, aby powstały „nitki” z jajka. Na koniec dodać roztarty w dłoniach majeranek i zamieszać, doprawić solą i pieprzem. Wylać zupę na talerze dodać grzanki i ser.