



ZUPPA PAVESE

5 GODZIN

6 PORCJI

SKŁADNIKI



- 6 grubych kromek chleba na zakwasie (około 40g)
- Do smarowania: oliwa z oliwek extra-virgin
- 2 przekrojone na pół ząbki czosnku
- 6 jaj w temperaturze pokojowej
- 180g drobno startego parmezanu
- ¼ szklanki grubo posiekanej natki pietruszki (opcjonalnie) do podania

bulion:

- 1 cebula (przekrojona poziomo)
- 1 marchew (przekrojona wzdłuż)
- 1 główka czosnku
- 2,4 kg kości kurczaka
- 1 noga wieprzowa

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzej piekarnik do 250C. Na tacy do pieczenia rozłóż warzywa, a na nich kości kurczaka i nogę wieprzową i piecz przez 1-1,5 godziny, obracając mięso co jakiś czas, aż do uzyskania głębokiego, złotego koloru.
2. Następnie przenieś całość do dużego rondla i dolej wody (ok. 3 litrów, tak, aby wszystkie składniki były przykryte). Całość doprowadź do wrzenia, a następnie zredukuj ogień i usuń wszystkie szumowiny. Gotuj na wolnym ogniu przez 2-3 godziny.
3. Ostudź lekko bulion i przelej do czystego rondla, filtrując go przez drobne sito. Dopraw do smaku, wystudź do temperatury pokojowej i wstaw do lodówki na całą noc.
4. Zbierz zastygnięty tłuszcz z powierzchni zimnego bulionu i doprowadź do wrzenia na wolnym ogniu.
5. W międzyczasie, rozgrzej piekarnik do 200C. Posmaruj chleb oliwą z oliwek i grilluj do uzyskania złotego koloru, obracając kromki jeden raz (2-4 minuty z każdej strony). Natrzyj kromki przeciętym na pół czosnkiem i włóż je do misek.
6. Ugotuj jajka w koszulkach w bulionie, tak, aby żółtko było płynne (ok. 3 minuty). Wyjmij je ostrożnie łyżką z dziurkami i umieść na kromkach chleba. Następnie usuń z bulionu szumowiny z jajek i ostrożnie przelej do misek przez drobne sitko. Dodaj starty parmezan, natkę pietruszki, dopraw do smaku świeżo zmielonym pieprzem i serwuj.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL