



AJO BLANCO BIAŁE GAZPACHO



2 GODZINY
10 MINUT



3 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 3 jaja Kotliny Natury gotowane przez 6 minut
- 1 szklanka blanszowanych migdałów
- 3 szklanki zimnej wody
- 1-2 ząbki czosnku
- 225g chleba na zakwasie bez skórki, pokrojonego w kostkę

DO PODANIA:

- liście świeżej mięty
- prażone migdały

PRZYGOTOWANIE



1. Z pomocą blendera zmiksuj migdały z wodą i czosnkiem do uzyskania mlecznej konsystencji. Zbierz masę ze ścianek naczynia i zblenduj drugi raz. Dodaj chleb i zmiksuj go z płynem na gładką masę. Dopraw solą, wymieszaj z octem i oliwą z oliwek.
2. Przełóż zupę do zamkniętego pojemnika i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny. W lodówce przetrzymuj ją do 2 dni.
3. Podawaj z przekrojonym na pół jajem 6 minut, liśćmi mięty i prażonymi migdałami.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL