



CHANGUA, AROMATYCZNA ZUPA Z JAJKAMI

 20 MINUT

 4 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 750 ml mleka 2%
- 750 ml wody
- ¼ szklanki posiekanej kolendry
- 4 jaja Kotliny Natury
- 3 sztuki (łodygi) posiekanej dymki

DO PODANIA:

- grzanki z chleba
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE



1. Umieść mleko i wodę w średnim garnku i doprowadź do wrzenia. Dodaj szalotki, sól i pieprz i gotuj przez 3 minuty.
2. Zmniejsz ogień/ temperaturę do średniej i ostrożnie dodaj jajka, nie rozbijając żółtek. Gotuj jajka przez 3 minuty lub dłużej, jeśli chcesz, aby były dobrze ugotowane w środku; dodaj kolendrę.
3. Delikatnie umieść jajka w czterech płytkach mieszczkach, następnie nalej zupę. Podaj z ciepłymi grzankami i udekoruj świeżą kolendrą.

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