

Wiosenna zupa z jajem

czas: 20 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0

Składniki:

- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 4 jaja Kotliny Natury
- 6 ząbków czosnku
- 1 opak. groszku mrożonego
- 2 sztuki cukinii
- 1 garść świeżej bazylii
- 500 ml bulionu warzywnego
- sól i pieprz
- do podania: starta skórka cytryny, płatki parmezanu lub koperek

Przygotowanie

1. W dużym garnku rozgrzej oliwę z oliwek. Następnie, dodaj posiekany czosnek. Smaż, dopóki czosnek się nie zarumieni, po czym wrzuć do garnka cukinię pokrojoną w talarki. Cukinię smaź około 5 minut. Całość dopraw solą i pieprzem.
2. Do garnka wlej bulion warzywny. Gotuj zupę około 7 minut, dopóki cukinia nie zmięknie, ale wciąż będzie zielona.
3. Dodaj groszek i poczekaj, aż zupa ponownie się zagotuje. Gotuj ją przez 1 min. Wyłącz kuchenkę i dodaj do zupy listki bazylii. Następnie, zmiksuj zupę na gładki krem. Dopraw solą i pieprzem według uznania.
4. Ugotuj 4 jaja (po jednym na porcję zupy). Jaja gotujemy 6 minut, tak żeby żółtko pozostało płynne. Po 6 minutach delikatnie odlej z garnka wodę, zahartuj jaja- na przykład w misce z wodą i lodem, i obierz ze skorupki.
5. Nalej zupę do misek. Następnie, do każdej z porcji dodaj po 1 jajku, drobno startą skórkę z cytryny i parmezan. Smacznego!

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.