

## Cytrynowa zupa z tortellini

**czas:** 25 minut

**ilość:** 4 porcje

**poziom:** 0

### Składniki:

- 1 opakowanie baby szpinaku
- 1 pęczek koperku
- 2 litry bulionu warzywnego
- 250 g tortellini z ricottą
- 1 cytryna
- 4 jaja Kotliny Natury
- do smaku sól i pieprz świeżo mielony, oliwa z oliwek i parmezan

### Przygotowanie

1. Zagotuj 2 litry wody w średnim garnku. Dodaj odpowiednią ilość bulionu warzywnego i całość dokładnie wymieszaj. Do bulionu wrzuć tortellini i ugotuj je zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie zdejmij garnek z ognia. Za pomocą łyżki cedzakowej przełóż pierożki do misek.
2. Przekrój na pół cytrynę i wyciśnij z niej sok - około 50 ml. Następnie w średniej misce wymieszaj sok z cytryny, jaja Kotliny Natury i łyżeczkę świeżo zmielonego czarnego pieprzu.
3. Ponownie podgrzej garnek z bulionem. Odlej jeden kubek bulionu (ma być ciepły, ale nie gorący) i bardzo powoli zacznij go dolewać do jajek, cały czas mieszając całość trzepaczką. Ten krok, zwany temperowaniem, powoli rozgrzewa delikatne jaja, dzięki czemu nie zetną się po wleciu ich do reszty gorącego bulionu.
4. Ciągłe mieszając, stopniowo zacznij wlewać ciepłą masę jajeczną do pozostałego w garnku bulionu. Gotuj, często mieszając, na średnim ogniu, aż do lekkiego zgęstnienia, 5-7 minut (nie dopuszczaj do całkowitego zagotowania się bulionu). Dopraw do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem.
5. Do zupy dodaj zblanszowany szpinak i świeży, posiekany koperek. Nalej bulion do misek z tortellini. Skrop oliwą z oliwek i posyp parmezanem.

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.