

Sopa de Ajo (supa od belog luka)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/4 šoljemaslinovog ulja**
- **10 cenabelog luka, sitno nasecenog**
- **600 gstarog hleba isecenog na kocke**
- **1 kašika španske dimljene aleve paprike (Piemento)**
- **1/2 šoljesuvog belog vina**
- **4 šoljepilece bistre supe**
- **2 jajeta (malo umucena)**
- **so**
- **sveži mleveni crni biber**
- **1 prstohvatsvežeg peršuna (iseckanog)**

Priprema

Pripremimo sastojke.

U zagrejano ulje, na srednjoj temperaturi, dodamo hleb i propržimo ga mešajuci, oko 5 minuta. Dodamo beli luk, piemento, so i biber. Kuvamo 3 minuta. Dodamo vino i kuvamo još 3 minuta. Uspemo pilecu supu i umucena jaja, na niskoj temperaturi kuvamo 15 minuta.

Pre serviranja, pospemo seckanim peršunom.

Ovako.

Savet

Divna kremasta supa. Za ljubitelje belog luka, prava stvar. Kastelanski pastiri su je pravili u zimskim danima da ih zagreje i proisti sinuse.