

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** g starog hleba isecenog na kocke
- **1** kašika španske dimljene aleve paprike (Pimiento)
- **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, pimento, 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 pro?isti sinuse.