

Zupa cydrowa na chlebie razowym z jajkiem

Składniki:

- 200g chleba razowego
- 200ml cydru jabłkowego
- 150-300ml wody
- 6 listków natki pietruszki
- 1 jajko "zerówkę" lub "jedynekę"
- łyżka oliwy
- świeżo mielony pieprz

Wykonanie:

Chleb pokrój na kromki o grubości ok. 1cm. Odkrój z nich skórkę, a następnie pokrój w kostkę. Chleb przełóż do rondla i zalej cydrem oraz połową wody. Naczynie wstaw na ogień, doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu pod przykryciem. Gdy chleb zmięknie, zacznij go miksować, stopniowo dolewając zachowaną wodę - aż do uzyskania gładkiej, ale zawiesistej konsystencji.

Jajko ugotuj wedle upodobań - na miękko lub na półtwardo. Zupę przelej do talerza, rozsyp całe listki natki pietruszki i przełóż jajko rozdzielone dłońmi. Na zupę wylej oliwę i dopraw świeżo mielonym pieprzem.