

Spanyol fokhagymaleves

Hozzávalók:

5 evőkanál olaj
5-6 gerezd fokhagyma
20 dkg szikkadt fehér kenyér
1 liter forró víz
5 szem paradicsom
2 tojás
egy kevés só

Elkészítés:

Egy lábasban közepes tűzön melegítsd meg az oljaat. Tedd bele a megtisztított, zúzott fokhagymát és a diónyi darabokra tördelt kenyeret. Pirítsd lassan aranyszínűre anélkül, hogy megbarnulna. Engedd fel forró vízzel, és sózd meg. Add hozzá a meghámozott és kockára vágott paradicsomot, de készítheted anélkül is! Lefedve, takaréklángon főzd még 15 percig, amíg a kenyér megdagad, de nem esik szét! Tálaláskor tegyél omlettet a tetejére!