



Valkosipulikeitto - Sopa de Ajo

Aineet: 1 dl oliiviöljyä
100 gr savukinkkua
100 gr eilistä vaaleaa leipää
1 ruokalusikallinen paprikajauhetta
3 valkosipulinkynttä
6 kananmunaa
1 litra vettä

Valmistus: Kuumenna öljy kattilassa ja lisää viipaleiksi leikatut valkosipulinkynnet. Kääntele valkosipulia hetken aikaa öljyssä ja lisää savukinkkukuutiot ja leipäviipaleet.
Anna kiehua pari minuuttia ja lisää paprikajauhe, vesi ja vähän suolaa. Kun liemi kiehuu kunnolla pudottele kananmunat varovasti keittoon (ilman kuoria).

www.superkokki.com