

Простой хлебный суп (по преданиям из монастырских поваренных книг)

(Постная еда)

Состав:

- 1 луковица
- 1 зубок чеснока
- 200 г – 300г сухого (или старого) хлеба
- 1 столовая ложка (растительного) масла
- 1 литр овощного (или мясного) бульона
- Соль, перец
- 1 пучок зеленого лука
- 1 чайная ложка тмина

Очистите луковицу и чеснок и порежьте их кубиками. Так же порежьте и хлеб. Помытый зеленый лук отсортируйте и порежьте кружками. Масло растопите в кастрюле, быстро обжарте в нем лук и чеснок. Добавьте бульон и затем хлеб. (Внимание: от количества хлеба зависит консистенция того, что у вас должно получиться суп или каша). Соль, перец и тмин добавляйте по вкусу. Суп довести до слабого кипения и варить около 10 минут. Перед сервировкой посыпать кружками зеленого лука.

Это старинный немецкий рецепт, который был известен уже в средние века. Таким образом можно было найти хорошее использование остаткам хлеба. С другой стороны это неплохой рецепта для поста, если мясной бульон заменить на овощной или даже на воду. Хотя, справедливости ради, нужно сказать, что большинство людей в средние века как правило варили этот суп как раз на воде.