

Zafrigana Čorba

FRIED SOUP / ZUPPA SOFFRITTA



Ingredients

2 tablespoons full of flour
2 tablespoons of lard (or oil)
Salt
A bowl of water per person
An egg per person
A tablespoon of sweet paprika
Toasted bread in lard or oil

Ingredienti

*2 cucchiaini pieni di farina
2 cucchiaini di strutto (o olio, o burro, o margarina)
Sale
Una ciotola di acqua a testa
Un uovo a testa
Un cucchiaino di Paprika dolce
Pane tostato nello strutto o nell'olio*

Fry flour and lard. You can also use oil, but the flavor of lard is the strong point of this dish. It's the ingredient that takes us back in time.

Add paprika and then water. Salt. When the mixture has reached the boiling point, add the eggs, one at a time. Do not mix and wait 3 minutes egg cooking. Served with browned bread in lard or oil.

Fare un soffritto con la farina e lo strutto. Si può usare anche l'olio, ma il sapore che lo strutto dà al piatto è la forza di questa zuppa, è l'ingrediente che ci porta indietro nel tempo. Aggiungere un cucchiaino di paprika dolce e mescolare. Aggiungere poi l'acqua fredda e salare. Quando il liquido avrà raggiunto l'ebollizione, rompere all'interno le uova, uno per volta. Senza mescolare aspettare 3 minuti per la cottura delle uova.

Servire con pane scaldato nell'olio o nello strutto.

Zafrigana Čorba
FRIED SOUP / ZUPPA SOFFRITTA

