

Supa mexicana de naut

Supa mexicana de naut

Ingrediente :

100 g naut, 3-4 oua, 1 l supa de legume sau pui (sau din concentrat), o ceapa mijlocie, 1-2 catei de usturoi, 2-3 frunze de menta, ulei de masline

Preparare :

Se prajesc boabele de naut fara ulei, invirtind mereu, la foc potrivit pina cind se coloreaza usor. Se macina (cu masina de macinat cafea). Se incinge uleiul si se prajeste la foc rapid ceapa tocata marunt. Se amesteca mereu. Se adauga usturoiul si se mai prajeste 1-2 minute. Se adauga praful de naut si se amesteca bine. Se toarna supa, se sareaza si se pipereaza si se adauga frunzele tocate de menta. Se da focul la mic si se acopera. Se lasa sa fiarba cam 40-50 de minute. Se poate servi ca atare sau strecurata. Se fierb ouale in apa cu sare sau se prajesc in ulei de masline. Se repartizeaza supa in 4 farfurii si se adauga la mijloc un ou.