Zupa z rzodkiewek i jarmużu

Składniki

- 70 g jarmużu
- 1 szt cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła klarowanego
- 4 jajka ugotowane na pół miękko
- 2 szczypty do smaku Sól, pieprz
- 3 łyżki jogurtu naturalnego gęstego
- 1 pęczek włoszczyzny
- 1 szt opalona cebula
- 1 szt listek laurowy
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 5 ziarenek pieprzu
- 1 litr wody
- 2 pęczki rzodkiewek z liśćmi
- 2 łyżki uprażonych płatków migdałów
- 1 Płaska łyżeczka soli

Sposób przygotowania

Włoszczyznę obrać, umyć włożyć do garnka i zalać wodą, zagotować. Dodać sól, liście laurowe, ziele angielskie i pieprz. Zmniejszyć ogień i gotować ok. 40min. Rzodkiewki umyć, odciąć liście i posiekać, rzodkiewki pokroić na plasterki lub wg uznania. Na patelni rozgrzać połowę masła klarowanego, dodać kolejno pokrojoną cebulę, czosnek, połowę rzodkiewek, liście od rzodkiewek i jarmuż, chwile podsmażyć. Przełożyć podsmażone warzywa do garnka, zalać wcześniej ugotowanym bulionem warzywnym i gotować do miękkości ok. 20 -30 min. Pozostałe rzodkiewki podsmażyć na maśle klarowanym. Ugotowaną zupę zmiksować na gładko doprawić do smaku, podawać z ugotowanym jajkiem, podsmażonymi rzodkiewkami, kleksem z jogurtu i posypaną płatkami migdałów.