

Wodzionka/Brotzupa

Polsk brødsuppe med hvidløg

Malgorzata Ross, psykiater, Aabenraa

Malgorzata arbejder i psykiatrien. Hun flyttede fra Budapest til Danmark i 2016. Hjemme taler hun polsk med Sergiusz. De føler først og fremmest, at de er europæere. I sin fritid er Malgorzata aktiv i kattehjælpen. Retten er fra et andet grænseområde: den er fra Schlesien i Polen men findes også i Tjekkiet. Kaldes også "Schnellka", fordi den kan tilberedes så hurtigt.

Ingredienser (2 personer)

2 skiver daggammelt bondebrød

1 l grøntsagsbouillon

40 g smør i tern

2-10 fed hvidløg, finthakket (mængde efter smag og behag)

Hakket persille

Tip

Kan forfines med pocheret æg og/eller kogt skinke/ost.

Tilberedning (10-15 min.)

1. Skær brød og smør i tern og læg på en suppetallerken.
2. Svits hvidløg et par minutter i smør og tilsæt herefter bouillon.
3. Kog ved svag varme i 5-10 min. og pocher evt. to æg i vandet.
4. Hæld suppen over brødet.
5. Anret gerne med hakket persille og spis med det samme.