



Slovenië

Prežganka

bouillon met ei

3 lepels olie, of boter
2 eetlepels bloem
1 theelepel karwijzaad
1 laurierblad
1 runderbouillonblokje
zout en peper
een ei
een litertje water

Verhit de olie in een pan. Bak daarin de karwijzaadjes tot ze gaan geuren. Dan maken we een roux: roer de bloem door de olie. Zorg dat alles goed wordt opgenomen en laat het eventjes kleuren. Dan gaat het water erbij, scheidt voor scheidt, steeds zorgen dat alles is opgenomen en opnieuw kookt. Dan gaan het laurierblad erin, het bouillonblokje, en eventueel nog wat zout en peper. Laat het twintig minuutjes zachtjes koken.

Klop het ei los in een kommetje. Als de soep klaar is haal je hem van het vuur, zodat hij niet meer kookt. Schep een lepel van de iets afgekoelde soep bij het ei en roer het goed met een vork. Opnieuw een lepel, roeren, en weer een keer, tot er zo'n zes of zeven lepels door het ei zitten. Dan giet je het in de pan, roert het nog eens goed, en warmt het eventueel nog wat door, maar zorg ervoor dat de soep niet meer kookt.

Op deze manier krijg je een soep met mooie, heel fijne vlokjes gestold eiwit. Zou je het ei er zo doorheen roeren, dan krijg je grote, harde vlokken.

Je kunt het nog afwerken met wat bieslook, wat peterselie of wat kervel, maar nodig is dat niet.

Opdienen met brood of croutons.