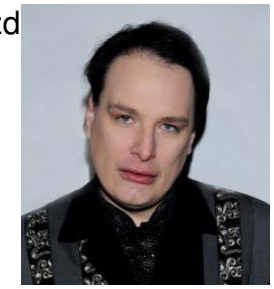
Autor: Sebastian Skalski - fotografik Gwiazd



4 jajka ugotowane na twardo
0,5 kg świeżego szpinaku
porcja włoszczyzny
1 łyżka oliwy z oliwek
2 ząbki czosnku
0,5 litra mleka
6 orzechów włoskich
sol, pieprz do smaku
woda

- orzechy włożyć do naczynia miksującego i grubo posiekać – 2 sek., obr. 5, przesypać do innego naczynia
- warzywa obrać, pokroić na kilka kawałków i razem z czosnkiem włożyć do naczynia miksującego, rozdrobnić – 2 sek., obr. 4,5
- dodać oliwę i poddusić – 5 min, obr. 2, temp. Varoma
- wlać 500 g gorącej wody, posolić, gotować – 15 min, obr. 1, temp. 100 st., następnie zmiksować – 30 sek., obr. 7
- mleko zagotować w rondelku i wlać do zupy, wymieszać – 10 sek., obr. 2
- zupę doprawić solą i pieprzem, nalać do talerzy, włożyć jajka pokrojone na ćwiartki i posypać orzechami