

ZUPPE E MINESTRE

Brodo al Kümmel

LUOGO: [Europa](#) / [Ungheria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di olio
- 3 cucchiaini di farina
- ½ cipolla
- 2 cucchiaini di kümmel
- un pochino di paprika
- ½ litro di acqua
- 1 uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere l'olio in una pentola con i bordi alti; quando è caldo, mettere la farina e la cipolla. Aggiungere il kümmel quando comincia a dorarsi, e far cuocere mescolando continuamente, fino a quando non raggiunge un color biscotto scuro. Aggiungere allora la paprika e allungare con l'acqua; far cuocere ancora fino a quando non si restringe un po'. Si può aggiungere, nel recipiente con cui si serve, un uovo e mescolare come a fare una stracciatella.