

Zupa szczawiowa

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Prosty przepis na pyszną sezonową zupę.

Składniki:

- 1 pęczek szczawiu
- 1,5 litra rosółu
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 6 ziemniaków
- 2 łyżki śmietany
- 1 łyżka mąki
- jajka
- 1/2 laski kiełbasy
- sól
- pieprz

Warzywa obrać i razem z kiełbasą pokroić w kostkę. Warzywa wrzucić do gotującego się rosółu i gotować na małym ogniu do miękkości warzyw. Szczaw umyć i posiekać w cienkie paski. Gdy warzywa będą już prawie miękkie dodać szczaw i przesmażoną kiełbasę. Gotować jeszcze około 15 minut. Jajka ugotować na twardo. Mąkę połączyć ze śmietaną i odrobiną wody. Dolać trochę zupy i zahartować śmietanę. Wlać do garnka. Chwilę pogotować. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z jajkami.

EWA ŻURAW

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30825-zupa-szczawiowa>