

Zupa szczawiowa

data aktualizacji: 2020.06.08 autor: Redakcja



Składniki:

- 3 skrzydełka z kurczaka
- 1 marchewka
- 1/2 korzenia pietruszki
- 4 ziemniaki
- 2 łyżeczki przyprawy uniwersalnej
- 1 pęczek szczawiu
- 100 ml śmietany 30%
- 2 jajka
- sól
- pieprz

Wykonanie:

Skrzydełka przełożyć do garnka. Wlać 2 litry wody. Dodać pokrojoną marchewkę i pietruszkę. Wsypać przyprawę uniwersalną. Gotować 30 minut na małym ogniu.

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Dodać do zupy. Gotować 15 minut.

Szczaw drobno posiekać i wrzucić do wywaru. Wlać śmietanę i gotować 5 minut. Zupę doprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Jajka ugotować na twardo, obrać i pokroić w ćwiartki. Zupę wylać na talerze, dodać jajko i podawać.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35786-zupa-szczawiowa>