Zupa chrzanowa

data aktualizacji: 2021.01.17 autor: Redakcja

Składniki:

- 500 g białej kiełbasy
- 200 g boczku
- mała cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- listek laurowy
- 4 ziarenka ziela angielskiego i pieprzu

- 7 szklanek wody
- sól
- 150 g startego chrzanu
- 2 łyżki wiórków chrzanowych
- łyżeczka soku z cytryny
- 2 surowe żółtka
- szklanka gęstej śmietany
- 100 g różnych pieczonych mięs
- 4 jajka na twardo

Przygotowanie:

Do garnka włożyć białą kiełbasę, boczek, ziele, pieprz, listek laurowy, obraną cebulę i ząbki czosnku, zalać gorącą wodą, doprowadzić do wrzenia, po czym gotować na niewielkim ogniu ok. 20 minut. Przecedzić przez sito.
W drugim garnku dokładnie rozkłócić śmietanę z żółtkami, powoli wlewać, stale mieszając gorący przecedzony wywar, mocno podgrzać.
Dodać starty chrzan, dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą.
Zestrugane wiórki chrzanu ułożyć na sicie, przelać wrzątkiem, skropić sokiem z cytryny.
Pokroić drobno pieczone mięsa, ugotowaną białą kiełbasę i wędzonkę, włożyć do zupy razem z wiórkami chrzanu. Lekko podgrzać.
Podawać z ćwiartkami jajek na twardo.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37827-zupa-chrzanowa