

# Zupa „Chrzanica”



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2288** Ocena: **14365**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Woda 6 szklanek
- Chrzan tarty 4 łyżki
- Kiełbasa własnego wyrobu ½ kg
- Kwaśna śmietana 1 szklanka
- Mąka pszenna 1 łyżka
- Sól i pieprz do smaku
- Sok z cytryny do smaku
- Jajka 5 szt.

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo, obrać i pokroić na połówki. Wodę zagotować z pokrojoną kiełbasą, zalać śmietaną rozmąconą z mąką i mieszając gotować do zgęstnienia. Dodać chrzan, przyprawy do smaku i podawać z jajkami.

## Twoje notatki do przepisu: