

Zupa szczawiowa

Autor: **Coma**Przepisów: **11** Ocena: **26**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 udko kurczaka
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- seler
- 4-5 ziemniaków
- 4 garście szczawiu
- 1 łyżka śmietany
- sól, pieprz do smaku
- 2 litry wody
- 4 jajka gotowane na twardo

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obieramy i kroimy na mniejsze kawałki.

Udka i warzywa zalewamy wodą i gotujemy wywar na małym ogniu ok 60 minut.



- 2 Kiedy wywar nam się gotuje, kroimy ziemniaki w kostkę i szatkujemy szczaw. Jeżeli nie mamy świeżego szczawiu możemy dodać słoiczek marynowanego.

Do gotowego wywaru dodajemy ziemniaki i dalej gotujemy ok 15-20 minut (do miękkości ziemniaków).

Po tym czasie dodajemy szczaw i gotujemy kilka minut.

Zupę doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Gotową zupę zaprawiamy zahartowaną* śmietaną i chwilę gotujemy.

*Do szklanki wkładamy śmietanę i dodajemy trochę zupy. Mieszamy. Czynność powtarzamy kilka razy. W ten sposób hartujemy śmietanę, żeby się nie zważyła w zupie ;-)



3 Na talerz dodajemy pokrojone jajko.

Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: