

Zupa szczawiowa

Autor: **taura**Przepisów: **237** Ocena: **6740**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- mięso na zupę
- włoszczyzna
- szczaw
- jajko
- koperek
- masło
- śmietana

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać zimną wodę, włożyć 2 udka kurczaka. Kiedy woda się zagotuje, zszumować i dodać 2 starte marchewki, pietruszkę, selera, cebulę, natkę pietruszki i koperek. Gotować 1 godzinę. Po tym czasie dodać kilka pokrojonych w kostkę ziemniaków. W międzyczasie opłukać szczaw (ok. 0,5 kg), posiekać i wrzucić na gorące masło. Smażyć do zmniejszenia objętości. Kiedy szczaw zmieni kolor na ciemnozielony, dodać do bulionu. Zabielić śmietaną i podawać z jajkiem.

Twoje notatki do przepisu: