

Zupa szczawiowa na wędzonych żeberkach



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2142** Ocena: **47747**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 600 g wędzonych żeberek
- 3 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- 1 łyżka masła
- 4 ziemniaki
- 250 ml szczawiu konserwowego
- 2 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżka mąki
- jajka
- opcjonalnie sok z cytryny
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą (około 1,7 litra), dodajemy liście, ziele i płaskiej łyżeczki soli. Zagotowujemy, zmniejszamy płomień i gotujemy przez kwadrans. Mięso wyławiamy, studzimy, oddzielamy mięso od kości. Ponownie dodajemy do zupy. Jarzyny ścieramy na tarce o dużych oczkach. Podsmażamy na maśle, dodajemy do zupy z pokrojonymi w kostkę ziemniakami. Gotujemy 20 min, następnie dodajemy szczaw, gotujemy kwadrans. Mąkę mieszamy ze śmietaną, dodajemy wywar, dokładnie łączymy i dodajemy do zupy. Podgrzewamy na wolnym ogniu (nie zagotowujemy) około 10 min. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem (opcjonalnie sokiem z cytryny). Podajemy z ugotowanymi jajkami.

Twoje notatki do przepisu: