

Zupa szczawiowa "postna"

Autor: **evanion**Przepisów: **30** Ocena: **218**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- woda, 2l
- szczaw, 3-4 garście młodych listków/
2x słoik konserwowego po 260
- Śmietana minimum 18%, 300ml
- jajka, 1
- Żółtka z jajek, 2-4
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Do gotującej się wody wrzucamy opłukane i pokrojone listki szczawiu. Gotujemy 15 minut.
- 2 Dodajemy sól i zaprawiamy śmietaną rozmąconą z jajkiem i żółtkami. Zdejmujemy z ognia aby nie zważyły się żółtka.

Twoje notatki do przepisu: