

# Krem szczawiowo miętowy

Autor: **kalina11**Przepisów: **157** Ocena: **1541**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 cebula duża
- 3 ziemniaki
- 3 garście szczawiu
- 1 litr wywaru warzywnego
- sól, pieprz
- 3 gałązki mięty
- 1/3 szklanki śmietany słodkiej
- olej do smażenia
- 3 jajka

## Sposób przygotowania:

- 1 Szczaw dokładnie przebieram i płuczę. Osączam z wody. Cebulę kroję drobno i przesmażam na oleju, dodaję do niej obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki i zalewam bulionem i gotuję aż ziemniaki będą miękkie. Szczaw przesmażam chwilę na patelni. Dodaję do ziemniaków i miksuję blenderem. Dodaję listki mięty i dalej miksuję. Na końcu dolewam śmietanę. Doprawiam solą, pieprzem, podaję z jajkiem ugotowanym.

## Twoje notatki do przepisu: