

Zupa szczawiowa

Autor: **turek**Przepisów: **47** Ocena: **228**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 litry wywaru mięsnego (dobry na żeberkach) lub jarskiego (warzywnego)
- 2 pęczki szczawiu ogrodowego lub zwyczajnego
- 200 ml śmietanki 30 %
- 1/2 pęczka szczypioru grubego
- 4 jajka
- Do smaku: sól, pieprz
- 3 ziele angielskie
- 3 liście laurowe
- Ewentualnie: 50 g skwarek wytopionych ze słoniny
- 250 g tłuczonych ziemniaków

Sposób przygotowania:

- 1 Wywar zagotować, dodać liść laurowy i ziele angielskie. Liście szczawiu umyć, sparzyć, dodać soli i włożyć do wywaru. Gotować około 20 minut. Do zupy wlać słodkiej śmietanki, wkroić szczypior i doprawić do smaku solą i pieprzem.
Jajka ugotować na twardo i obrać ze skorupki.
Podawać z tłuczonymi ziemniakami, skwarkami i jajkiem.
Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: