

Zupa Szczawiowa

Składniki:

- 2 garści świeżego szczawiu,
- 2 łyżki masła,
- 1 litr bulionu warzywnego,
- ew. ząbek czosnku,
- 250 ml kwaśnej śmietany,
- 1 łyżka mąki,
- kilka ugotowanych jajek (mogą być przepiórcze),
- sól, pieprz,
- koperek do dekoracji.

Wykonanie:

Szczaw dokładnie przebrać, poodcinać tykowane końce, dokładnie umyć, osuszony podsmażyć na maśle. Gdy szczaw zmięknie, przetrzeć go przez drobne sitko do garnka. Szczaw zalać przygotowanym wcześniej bulionem warzywnym, można dodać ząbek czosnku. Śmietanę rozmieszać z mąką i zabielić nią zupę, doprawić solą i pieprzem. Obrane i pokrojone jajka zalać gorącą zupą, udekorować koperkiem. Zupę można podawać z pieczywem lub wcześniej ugotowanymi ziemniakami.



Smacznego życzy KGW z Wilkowic!