

ZIELONA ZUPA

ADA12302



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szczaw	2 GARŚCIE
szpinak	2 GARŚĆ
natka pietruszk	2 GARŚCIE
rzeżucha	1 GARŚĆ
cebula dymka ze szczypiorkiem	
masło	1 ŁYŻKA
mąka	1 ŁYŻKA
rosół	1,5 LITRA
żółtko jajek	4 SZTUKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SZCZAW, RZEŻUCHĘ, SZPINAK, NATKĘ I CEBULĘ STARANNIE PŁUCZEMY I SIEKAMY. W RONDLU ROZTAPIAMY MASŁO, WSYPUJEMY ZIELENINĘ, PODSMAŻAMY. OPRÓSZAMY MĄKĄ, A GDY SIĘ ZRUMIENI, ZALEWAMY ROSOŁEM. CHWILĘ GOTUJEMY. ZUPĘ ZAGĘSZCZAMY ŻÓŁTKAMI I PRZECEDZAMY. PODAJEMY Z GRZANKAMI.