

## Zupa-krem szczawiowa.



**MONIA2005**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>bulion drobiowy</b>	1 litr
<b>szczaw</b>	2 garście
<b>ziemniaki</b>	3 sztuki
<b>śmietana 18 proc</b>	250 ml
<b>jajko</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Litr bulionu warzywno -drobiowego wlewamy do garnuszka dodajemy obrane ,umyte i pokrojone ziemniaki gotujemy do miękkości . Szczaw przebijamy,myjemy , obcinamy ogonki i siekamy wrzucamy do garnka ,gotujemy na nie dużym ogniu około 10-15 minut ,traktujemy wszystko blenderem . Dodajemy śmietankę i doprawiamy do smaku . Jajka przepiórcze gotujemy około 4 minut zalewamy zimną wodą ,obieramy .Wlewamy zupę i podajemy z ugotowanym przepiórczym jajkiem ,można dodać ugotowaną marchewkę oraz zieloną pietruszkę .