

zupa szczawiowa



JETA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	5 sztuk
włoszczyzna	1 pęczek
szczaw	60 dag
ziemniaki	6-7 sztuk
przyprawa kucharek uniwersalna	do smaku
mąka	1 łyżka
śmietana	150 ml
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jaja na twardo	4-5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze skrzydełek i włoszczyzny ugotować wywar , ok 3 litry. Ziemniaki obrać , pokroić w kostkę wrzucić do wywaru i gotować jeszcze ok. 10 minut. Szczaw przebrać , pokroić , wrzucić do garnka , pogotować jeszcze chwilę. Dodać mąkę rozrobioną ze śmietaną , doprawić do smaku. Jajka pokroić na ćwiartki , położyć na talerze i zalać gorącą zupą. Zimą można użyć szczawiu mrożonego lub ze słoika.