

Zupa szczawiowa.



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	50 dag
szczaw	25 dzg
ziemniaki	5 szt
marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/4 szt
cebula	1/2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
śmietana 18 proc	1 op.
jajko ugotowane na twardo	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć żeberka i włożyć do garnka, zalać wodą i nastawić do gotowania.
Umyć i pokroić warzywa, dodać do zupy i gotować do miękkości żeberek.
Szczaw umyć i drobno posiekać. Ziemniaki obrać pokroić w kostkę dodać do zupy a jak będą prawie miękkie dodać szczaw i chwile gotować. Zupę doprawić solą i pieprzem.
Zaprawić śmietaną i dodać pokrojone jajka.
Smacznego!