

Zupa szczawiowa



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

szczaw	4 garście
masło	1 łyżka
boczek wędzony	200 gramów
marchew	2 sztuki
ziemniaki	4 sztuki
korzeń pietruszki	2 sztuki
seler korzeniowy	1 kawałek
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	2 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 sztuk
śmietana	2 łyżki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczaw oczyszczamy, siekamy i podsmażamy na rozgrzanym maśle.

Boczek kroimy w kostkę, wkładamy do garnka razem z pokrojonymi ziemniakami i marchewką. Dodajemy seler i pietruszkę, listki laurowe, ziele angielskie i pieprz ziarnisty.

Zagotowujemy, zmniejszamy płomień i gotujemy do miękkości marchewki i ziemniaków.

Seler i pietruszkę wyjmujemy.

Dodajemy szczaw.

Zagotowujemy.

Mąkę mieszamy ze śmietaną, dodajemy chochlę zupy, dokładnie mieszamy, dodajemy do całości. Podgrzewamy na wolnym ogniu przez około 10 min.

Do smaku doprawiamy solą, pieprzem, opcjonalnie sokiem z cytryny (w zależności od preferencji).

Podajemy z ugotowanym jajkiem.

