

Zupa szczawiowa



ENTERS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczaw	2 miski
żeberka	1/2 kg
skrzydełka kurczaka	4 szt
włoszczyzna	1 szt
śmietana	2 łyżki
mąka	1 łyżka
cukier	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W wielkim garze nastawiam wodę, do której wrzucam żeberka. Gotuję żeberka około pół godziny na dużym ogniu - zszumować.

Do wywaru wrzucam umyte skrzydełka. Dodaję też dwa liście laurowe, dwa ziarna ziela angielskiego, kilka ziaren czarnego pieprzu oraz włoszczyznę pokrojoną na dosyć duże kawałki - marchewkę, pora, selera oraz pietruszkę. Szczaw.

Myję go dokładnie w dużej ilości zimnej wody - robię to bardzo starannie - szczaw ma to do siebie, że czasami znajdzie się w nim trochę piasku.

Kiedy szczaw umyty, kroję go niezbyt małe kawałki - tak mniej więcej jeden liść na nie więcej niż trzy kawałki.

Na patelni rozgrzewam ze dwie łyżki oliwy i na niej podsmażam szczaw - i jest to najbardziej przykra część przygotowania zupy - szczaw bowiem w trakcie smażenia zmienia swój kolor z zielonego na bardzo zgniły zielony. Tak więc, kiedy szczaw na patelni przybierze nieciekawy, zgniło szaro bury kolor, czas by go wrzucić do zupy.

Dodaję do niej dwie kostki bulionu, dwie łyżki vegety, łyżkę stołową cukru, kilka łyżek sosu sojowego. Garnek przykrywam, zmniejszam płomień. Kiedy warzywa miękkie, do kubka śmietany dodaję dwie czubate łyżki mąki, dokładnie to mieszam, dolewam jeszcze pół szklanki mleka. Do tej mieszaniny dodaję kilka łyżek gorącej zupy - dzięki temu śmietana się nie zwarzy - całość, energicznie zupę mieszając wlewam do gara. Teraz zupę doprowadzam do wrzenia i pozwalam jej jeszcze przez chwilę pogotować się na małym ogniu.

Jeśli za mało kwaśna, dodaję soku z cytryny, jeśli za kwaśna, dosypuję odrobinę cukru i dolewam mleka.