

Zupa szczawiowa na wędzonych żeberkach



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

żeberka wędzone	600 gramów
liście laurowe Prymat	3 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	3 sztuki
marchewki	2 sztuki
korzeń pietruszki	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
ziemniaki	4 sztuki
szczaw siekany Smak	250 mililitrów
śmietana 18%	2 łyżki
mąka	1 łyżka
jajka	6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą (około 1,7 litra), dodajemy liście, ziele i ½ płaskiej łyżeczki soli.

Zagotowujemy, zmniejszamy płomień i gotujemy przez kwadrans. Mięso wyławiamy, studzimy, oddzielamy mięso od kości. Ponownie dodajemy do zupy.

Jarzyny ścieramy na tarce o dużych oczkach. Podsmażamy na maśle, dodajemy do zupy z pokrojonymi w kostkę ziemniakami. Gotujemy 20 min, następnie dodajemy szczaw, gotujemy kwadrans.

Mąkę mieszamy ze śmietaną, dodajemy wywar, dokładnie łączymy i dodajemy do zupy. Podgrzewamy na wolnym ogniu (nie zagotowujemy) około 10 min.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem (opcjonalnie sokiem z cytryny). Podajemy z ugotowanymi jajkami.