

Zupa szczawiowa z całym ajkiem

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar warzywny	200 ml
szczaw	2 garście
ziemniak	200 gram
masło	2 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
śmietana 30%	4 łyżki
jaja na twardo	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczaw pokroić w paski. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle. Zagotować bulion warzywny. Dodać ziemniaki, szczaw, gotować 15 min. Mąkę dodać do 100 ml zimnej wody, wlać do zupy i zagotować. Dodać śmietanę i jajka poprzecinane na ćwiartki.