

Zupa szczawiowa z grzankami czosnkowymi



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

	1 słoik
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	1/4 sztuki
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
ziemniaki	2 sztuki
rosół	2 litry
masło klarowane	1 łyżka
natka pietruszki	2 łyżki
śmietana kremówka	1/2 szklanki
grzanki czosnkowe	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy w kostkę wszystkie warzywa. W garnku na maśle smażymy pokrojone: cebulę, czosnek i warzywa i ziemniaki.

Smażymy około 10 minut, zalewamy gorącym rosolem warzywnym i gotujemy do miękkości warzyw około 15 minut.

Pod koniec dodajemy szczaw, zagotowujemy, wlewamy śmietankę, mieszamy i doprawiamy do smaku.

Grzanki:

Pokrój w drobną kostkę czerstwe pieczywo (wekę, bułkę lub jasny chleb). Na patelni rozpuść nieco masła klarowanego, dodaj pieczywo. Jak się zeżłoci, zdejmij z patelni posyp szczyptą suszonego czosnku i dowolnych ziół suszonych.

Przed podaniem dodajemy natkę pietruszki, wlewamy do misek i posypujemy grzankami czosnkowymi.