

Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

szczaw	1/2 kilograma
cebula	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
rosół z kury Kucharek	2 litry
ziemniaki	1/2 kilograma
boczek	200 gramów
śmietana	200 mililitrów
jajka	4 sztuki
szczypiorek	1 pęczek
masło klarowane	2 łyżki

Do smaku:

przyprawa uniwersalna Kucharek
pieprz czarny mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć i posiekać szczaw. Obrać z łupin czosnek i cebulę. Cebulę pokroić w kostkę. Czosnek pokroić w plastry. Obrać, ugotować i ubić na masę ziemniaki. Ugotować jajka na twardo. Boczek pokroić w kostkę. Posiekać szczypiorek. Boczek usmażyć na chrupko na rozgrzanej patelni. W dużym garnku na maśle usmażyć cebulę, czosnek, dodać posiekany szczaw i zalać gorącym rosółem. Po kilku minutach dodać śmietanę i doprawić do smaku. Tak przygotowaną zupę podawać z jajkiem, ziemniakami z boczkiem i posypać szczypiorkiem.

