

ZUPA MUSZTARDOWA



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por	Cebulę	2
cebula		2
czosnek		ząbek
śmietana 30%		2 łyżki
jajko		3
olej		do smażenia
musztarda dijon		2 łyżeczki
Musztarda chrzanowa Prymat		2 łyżeczki
Musztarda rosyjska Prymat		2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, por i czosnek szklimy pokrojone drobno na oleju. Zalewamy w garnku wodą i dodajemy kostkę rosółową oraz doprawiamy kilkoma ziarenkami pieprzu ziarnistego, liściem laurowym oraz zieleń angielskim.

Musztardy wszystkie 3 rodzaje mieszamy razem i dodajemy do wywaru. Doprawiamy solą. Na koniec dodajemy gęstą śmietanę. Podajemy z ugotowanymi na twardo jajkami oraz posypane koperkiem, szczypiorkiem i natką.