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
jajko ugotowane 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.