

Moja zupa ze szczawiu



GOTTRINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 pęczek
szczaw mielony Smak	1 słoik
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
śmietana 12-procentowa	4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
gulasz wieprzowy	15 dag
ziemniaki	5 szt
jajko ugotowane na twardo	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę, warzywa myjemy i kroimy w kostkę. Ziemniaki obieramy i również kroimy w kostkę. Wszystko wrzucamy do garnka z osoloną wodą. Gdy woda się zagotuje wsypujemy szczyptę kucharka. Całość dalej gotujemy, gdy mięso i ziemniaki będą miękkie wrzucamy słoik siekanego szczawiu. Jeszcze chwilę gotujemy i na koniec dodajemy śmietanę do zupy i przyprawiamy pieprzem. Gdy już zupa będzie gotowa wrzucamy pokrojone w kostkę jajka.