

zupa szczawiowa



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pasek żeberek

szczaw

1-2 garście

ziemniaki młode

5-6

pęczek włoszczyzny

sól i pieprz

jajko ugotowane na twardo

5-6

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka zalać wodą i gotować zbierając co jakiś czas szumowinę. Następnie dodać włoszczyznę pokrojoną w kostkę oraz ziemniaczki obrane i pokrojone w słupki. Szczaw kroimy i dusimy na maselku. Następnie dodajemy go do zupy. Całość gotujemy do miękkości. na końcu doprawiamy do smaku i zabelamy śmietaną. Na talerze układamy jajka pokrojone na pół i zalewamy zupą.