

## Zupa krem ze szczawiu z jajkiem



**BOŻENA MATUSZCZYK**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>szczaw</b>                       | 2 pęczki,   |
| <b>ziemniaki</b>                    | 2 większe,  |
| <b>sok z cytryny</b>                | 1/2 szt,    |
| <b>cebula</b>                       | 1 szt,      |
| <b>bulion</b>                       | 2 -3 szkl,  |
| <b>oliwa</b>                        | 3 łyżki,    |
| <b>sól do smaku</b>                 |             |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | do smaku,   |
| <b>jogurt grecki</b>                | 2 -3 łyżki, |

**dodatkowo;**

**jajka ugotowane na twardo**

**koper świeży** do dekoracji,

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczaw dokładnie umyć, oczyścić i pokroić.

W patelni rozgrzać oliwę, dodając posiekaną cebulę i podsmażyć ją do zeszklenia.

Dodać pokrojony szczaw i podsmażyć około 5 minut.

Przełożyć cebule i podsmażony szczaw do garnka, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, zalać bulionem mięsnym i gotować do miękkości.

Następnie zdjąć z ognia wystudzić i zmiksować blenderem.

Doprawić do smaku pieprzem i solą oraz sokiem z cytryny.

Gotowy krem rozlać do miseczek , udekorować jogurtem naturalnym albo jak kto woli śmietaną.

Podawać z ugotowanymi na twardo połówkami jajek.