

Zupa szczawiowa na ogonach



EMILIA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szczaw (kwaśny)	1 słoiczek
ziemniaki duże	4 szt
smietana 18%	100 ml
marchewka	2 szt
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
kostki rosółowe	2 szt
jajko ugotowane na twardo	2 szt
ogony wieprzowe	2 szt
pieperz	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy 1l wody, wrzucamy przyprawy oraz ogony wieprzowe, ziemniaki pokrojone w kostkę oraz pokrojoną marchewkę. Gdy ogony i ziemniaki będą miękkie do zupy wkładamy szczaw. Po 10 minutach wystawiamy zupę z ognia i wlewamy śmietanę. Następnie wstawiamy zupę z powrotem na ogień i doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy jajka pokrojone w grubą kostkę.