

Zupa cytrynowa



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	2 sztuki
rosół	1 litr
śmietana kwaśna	1 opakowanie
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
natka pietruszki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę szorujemy kroimy na kawałki razem ze skórą i wyciskamy sok. Do rosółu wrzucamy kawałki cytryny doprawiamy sokiem solą i pieprzem. Dodajemy śmietanę. Zagotowujemy i pozostawiamy by zupa się przegryzła - przed podaniem znów zagotujemy. Zupę podajemy z grzankami i posypujemy natką pietruszki.