

Zupa szczawiowa



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczaw	2 pęczki
jajko	4 sztuki
marchewka	2 sztuki
pierś z kurczaka/indycza	1 sztuka
śmietana	5-6 łyżek
masło	4-5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczaw drobno siekamy i podduszamy na maśle. Pierś z kurczaka gotujemy z marchwią w 2-3 litrach wody. Jajka gotujemy na twardo. Kiedy marchew i kurczak będą już ugotowane osuwamy ewentualne szumowiny i dodajemy podduszony z masłem szczaw. Doprawiamy solą i pieprzem i dodajemy śmietanę. Jajko kroimy na ćwiartki i układamy na talerze i zalewamy zupą. Wzbogacona wersja zupy szczawiowej to dodanie ziemniaków ewentualnie zagęszczenie jej mąką z wodą