

Zupa szczawiowa Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dużych garści młodego, świeżego szczawiu - liście z ogonkami - nie żadna breja ze sklepu	kilka
masła	1 łyżeczka
wywaru z warzyw i cielęciny albo drobiu	1 litr
dużych łyżek gęstej śmietany (ja używam 22%)	5
mąki	1/2 łyżeczki
sól i odrobinka cukru	do smaku:
jajek ugotowanych na twardo	kilka
posiekanego cienkiego szczypiorku	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiosną zbieram sama młody szczaw i gotuję taką zupę, ale nie zapominam też o zapasie w słoiczkach na cały rok bo bardzo lubię szczawiową :-)

Szczaw dokładnie przebijamy, usuwamy resztki ździebełek trawy - jeśli nie jest zbyt młody to trzeba poobrywać ogonki bo będą łykowate. Płuczemy kilkakrotnie w zimnej wodzie, siekamy w paseczki. W rondelku roztopiamy masło, dodajemy szczaw i dusimy kilka minut. Śmietanę rozrabiamy dokładnie z mąką i szczypta soli aby nie było grudek, wlewamy do wywaru, zagotowujemy, doprawiamy solą i cukrem. Dodajemy uduszony szczaw. Podajemy z jajkami ugotowanymi na twardo i pokrojonymi w cząstki, posypaną posiekanym szczypiorkiem. Można do zupy dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, ale trzeba je ugotować w wywarze przed dodaniem szczawiu. Śmietanę zawsze dodaję przed szczawiem i zagotowuję, w ten sposób unikam jej zważenia w zetknięciu z kwasem szczawiowym.