

ZUPA SZCZAWIOWA

4 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

3 pęczki / szczawiu

Młoda włoszczyzna:

4 sztuki / marchewki

1 sztuka / pietruszki

1 sztuka / selera

1 sztuka / pora

5 sztuk / młodych ziemniaków

2 sztuki / liścia laurowego

4 sztuki / ziela angielskiego

1 łyżka / masła klarowanego

200 g / śmietany 18%

Sól, pieprz

4 jajka

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Włoszczyznę obieramy i myjemy. Pora w całości wkładamy do garnka. Korzeń pietruszki i selera również wkładamy w całości. Marchewkę kroimy w talarki. Dodajemy jeszcze dwie gałązki selera. Ziemniaki kroimy w grubą kostkę. Całość zalewamy wodą, tak aby tylko warzywa się zakryły. Dodajemy sól, pieprz, liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy 20 min. pod przykryciem od momentu zagotowania. Po tym czasie wyjmujemy z bulionu pora, selera, pietruszkę i nać selera.

W czasie, gdy gotuje się bulion, gotujemy jajka na twardo. 10 min. Po ugotowaniu obieramy i kroimy na połówki lub ćwiartki.

Szczaw myjemy i pozbawiamy łodyżek. Następnie siekamy. W szerokim rondlu

LISTA ZAKUPÓW

3 pęczki szczawiu

4 marchewki

Pietruszka

Seler

Por

Młode ziemniaki

Śmietana 18%

Jajka

rozpuszczamy masło klarowane. Na rozgrzane masło wrzucamy posiekany szczaw. Dusimy ok. 2-3 min. aż szczaw zmieni kolor. Następnie podsmażony szczaw zalewamy wcześniej ugotowanym bulionem i całość gotujemy jeszcze 5 min. Dodajemy zahartowaną śmietanę.

Zupę podajemy z ugotowanym jajkiem na twardo.