



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - SzeF Kuchni (1295)

## **Zupa szczawiowa ze śmietaną i mlekiem**

Podawać z jajami ugotowanymi na twardo i ryżem wypiekanym

### **Składniki:**

- sól, 1 szczypta
- mleko, 1 szkl.
- mąka , 3 dag
- śmietana, 1 szkl.
- masło, 2 dag
- szczaw , 20 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- kości wieprzowe, 25 dag

### **Sposób przygotowania:**

Włoszczyznę i kości umyć, oczyścić, opłukać, ugotować wywar, odcedzić. Szczaw opłukać, odciąć ogonki, posiekać nierdzewnym nożem, połowę włożyć do wazy, resztę zagotować z masłem. Do wywaru dodać, ugotowany szczaw, zupę podprawić śmietaną, dodać mleko, sól i cukier do smaku, zagotować.

