



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni  
(4246)

## Zupa szczawiowa

Letnia zupka - super prosta.

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** cztery

idealne dla dzieci

dieta

### Składniki:

- ugotowane jajko, 4 szt.
- ziemniak, 5 szt.
- Śmietana 18% , 1 szkl.
- masło, 1 łyżk.
- szczaw , 20 dag
- wywar z włoszczyzny, 6 szkl.

### Sposób przygotowania:

Ziemniaki kroimy w kostkę gotujemy do miękkości w wywarze albo wodzie. Następnie dodajemy dokładnie przebrany i wymyty szczaw. Gotujemy 5 minut po czym dodajemy zahartowaną śmietanę (dokładnie mieszamy śmietanę w naczyniu, solimy i dolewamy po trochę gorącego płynu cały czas intensywnie mieszając - następnie dolewamy do zupy, również mieszamy). Dodajemy łyżkę masła. Doprawiamy. Dolewamy rozmącone 2 jajka lub podajemy z jajkami ugotowanymi na twardo.

