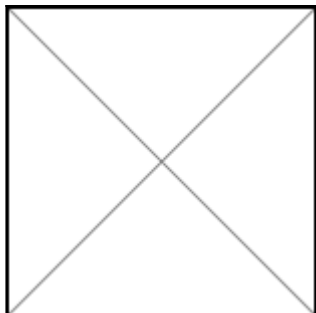




Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Zupa szczawiowa

Nie ma to jak trochę zdrowia

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- wywar z kości, 500 g
- szczaw , 50 g
- włoszczyzna, 50 g
- marchew, 50 g
- ziemniak, 250 g
- mąka , 2 g
- śmietana, 50 g
- tłuszcz, 10 g
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Do wywaru z kości dodać rozdrobnione warzywa, posolić. Następnie dodać pokrojone drobno ziemniaki. Przebrać szczaw dokładnie opłukać, udusić pod przykryciem na tłuszczu, po czym przetrzeć przez sito. Gdy ziemniaki są miękkie, dodać śmietanę i doprawić do smaku. Uwaga: Lane ciasto (zamiast ziemniaków) wlewamy wodę z wywaru przez durszlak pod koniec gotowania.

