



Tekst i zdjęcie: **Kasia** - Młodszy Kucharz (227)

Zupa szczawiowa

Zawsze smaczna ! :)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- jajka, 6 szt.
- mąka pszenna, 2 szczypta
- Śmietana 18% , 2 łyżk.
- masło, 1 łyżk.
- ser żółty, 100 g
- chrzan, 1 łyżk.
- szczaw , 1 szkl.
- mielony pieprz, 3 szczypta
- sól, 3 szczypta
- kostka rosołowa, 2 szt.
- liście laurowe, 3 szt.
- ziele angielskie, 3 szt.
- seler, 1 szt.
- pietruszka , 1 szt.
- cebula biała, 1 szt.
- marchew, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Wlać wodę do garnka. Dodać: - liść laurowy- ziele angielskie- kostki rosołowe- marchew- cebula- pietruszka- seler (kawałek), posolić, popieprzyć. Gdy warzywa zmiękną wyłować liście i ziele. Resztę zblenderować. W misce zmieszać szczaw ze słoika, chrzan ze słoika, tarty żółty ser. Dodać do zupy. Następnie dodać do smaku masło, śmietanę z mąką. Zupę podawać z jajkami na twardo. Smacznego!

