

Zupa a la góralska kwaśnica

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

Zupa dla wszystkich

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka - 6 łyżka(i)
- masło - 6 dag
- cebula - 1 szt.
- liście sałaty zielonej - 4 szt.
- bulion warzywny - 1 l
- ocet - 4 łyżka(i)
- sól, pieprz - szczypta(y)
- jajka na twardo - 2 szt.
- marchewka - 2 szt.
- natka do dekoracji -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę posiekać. Masło sklarować w rondelki, dodać cebulę i zeszklić. Wsypać mąkę, wymieszać. Wlać bulion i mieszając zagotować. Gotować 20 minut, od czasu do czasu mieszając. Doprawić do smaku octem, solą i pieprzem. Marchewki pokroić w plasterki i gotować 7 minut w osolonym wrzątku. Osączyć. Jajka obrać i posiekać. Liście sałaty rozdrobnić.

Jak podawać?

ozdobioną sałatą, natką, marchewkami i jajkiem.