

Zupa szczawiowa

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zupa szczawiowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag kości -
- 25 dag włoszczyzny -
- 1 duża garść szczawiu -
- 2-3 jajka -
- 1/4 l śmietany -
- 3 dag mąki -
- przyprawa Maga, sól, zielona pietruszka -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Warzywa i kości opłukać, oczyścić, ugotować wywar.
- 2.** Szczaw opłukać i pokroić, dodać do wywaru.
- 3.** Zupę podprawić mąką rozmieszać ze śmietaną. Zagotować, doprawić solą i przyprawą do zup(Maga)
- 4.** Do zupy dodać pokrojone jajka ugotowane na twardo i zieloną pietruszkę.
- 5.** Można również dodać trochę masła.