

Zupa Szczawiowa



Składniki

1 szt. - włoszczyzna
1 szt. - cebula
2 szt. - ząbki czosnku
2 szt. - słoiczki szczawiu
lub świeży
3 szt. - ziemniaka
1 szt. - korpus kaczki
1 szt. - szponder
3 szt. - liść laurowy
3 łyżka - śmietana

Opis wykonania

Konkretna zupa na poprawę humoru

Do dużego garnka wkładamy obraną włoszczyznę, cebulę, czosnek, mięso, listki laurowe, ziele i pokrojone w kostkę ziemniaki. Zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. 1-1,5 h. Odszumowujemy. Wyjmujemy mięso, włoszczyznę. Po ostygnięciu warzyw ścieramy je na tarce o grubych oczkach. Dodajemy szczaw. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy jeszcze 10 min. Dodajemy śmietanę (hartując aby nam się nie zważyła). Doprawiamy do smaku. Podajemy z jajkiem na twardo