

## Zupa szczawiowa z cukinią, chili i grzankami



## Składniki

1 szt. - mięsne żeberko wieprzowe  
1,5 l - woda  
5 szt. - ziele angielskie  
2 szt. - liść laurowy  
8-10 szt. - ziemniak  
1 szt. - czerwona papryczka chili  
1 szt. - cebula  
100 g - boczek wędzony w plastrach  
1 łyżeczka - mąka pszenna  
3 szt. - czosnek - ząbki  
4 łyżka - olej  
4 garść - świeży szczaw - kilka garści  
1 szt. - zielona cukinia  
0,5 łyżeczka - curry  
1 szczypta - cukier  
sól, pieprz

## Opis wykonania

Moja wersja popularnej zupy - trochę wzbogacona :)

W garnku zalewam żeberko wodą, lekko ją solę, dodaję liście laurowe i ziele angielskie. Gotuję razem 40 minut, a następnie dodaję pokrojone ziemniaki. Gotuję razem do miękkości ziemniaków. Wyjmuję liście laurowe i ziele angielskie, oraz żeberko - to obieram z mięsa. Miksuję zawartość garnka, dodaję posiekane mięso i cukier. Szczaw siekam drobno i dodaję do garnka. Na patelni rozgrzewam 2 łyżki oleju, wrzucam posiekaną drobno cebulę i smażę ją do zeszklenia, a potem dodaję bardzo drobno pokrojony boczek i smażę razem jeszcze kilka minut, by boczek się wytopił i lekko zarumienił. Potem wsypuję mąkę, mieszam, jeszcze chwilę smażę. Całą zawartość patelni przekładam do zupy. Gotuję razem na wolnym ogniu, wstępnie doprawiam ją do smaku curry, solą i pieprzem. Na pozostałych dwóch łyżkach oleju podsmażam pod przykryciem pokrojoną w kostkę cukinię i posiekany czosnek - do zeszklenia cukinii. Wrzucam je do zupy. Dodaję też posiekaną drobniutko papryczkę chili, i gotuję na małym ogniu jeszcze kilka minut. Doprawiam, podaję z grzankami.