

Wigilijna kwaśna zupa z kaszy gryczanej



Składniki

3 l - woda
1 l - kwas z kiszonej
kapusty
100 g - kasza gryczana
1 szklanka - śmietana 18
%
3 łyżka - mąka
1 szt. - jajko
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Odkąd pamiętam to Kwasówka zawsze gościła na naszym wigilijnym stole:) Kasza gryczana z kwasem, jajkiem i śmietaną to jedna z najbardziej znanych wigilijnych zup.

Wodę zagotować, dodać kaszę gryczaną i troszkę soli i podgotować, dodać kwas i jeszcze trochę gotować. Rozkłócić śmietaną, jajko i mąkę i tym podbić kwas, jak zakipi odstawić. W razie potrzeby doprawić jeszcze solą i pieprzem. Moja rada :Kwasówkę można podawać z pieczywem i z ziemniakami gotowanymi.