

Barszcz szczawiowy na topie już rośnie



Opis wskazówki

Już na łąkach pojawił się barszcz szczawiowy , dlatego proponuję to

Składniki: 1 kg świeżego szczawiu, dokładnie opłukanego i bez łodyżek (lub więcej , ja tak lubię) 2 młode marchewki, por i pietruszka 1 litr wywaru jarzynowego lub z drobiu szklanka śmietany słodkiej 18% ja dodaję 30 % szklanka mleka sól, pieprz, liść laurowy do smaku łyżka masła młode ziemniaki, koperek i jajka ugotowane na twardo do podania posypane koperkiem i okrasa koniecznie Wykonanie : Jarzyny dokładnie myjemy i obieramy, marchewkę i pietruszkę ścieramy na tarce na dużych oczkach smażymy na maśle dla koloru i smaku, szczaw drobno siekamy i też dusimy na maśle. Wszystkie jarzyny zalewamy wywarem, dodajemy sól, pieprz i liść laurowy, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy 5-7 minut. Po tym czasie wyjmujemy pora, dodajemy mleko następnie śmietanę i łyżkę masła i gotujemy jeszcze 5 minut. Podajemy z ugotowanymi ziemniakami i jajkiem na twardo. Super Smaczne , mniam mniam..... to jest to