



"Międzynarodowo, edukacyjnie i kulturowo"



# Zupa szczawiowa

z ziemniakami i jajkiem



6 porcji



60 minut

## SKŁADNIKI

- 2 schabowe kości wieprzowe lub 1 szyja indyjska lub 4 skrzydełka drobiowe - w zależności od preferencji
- 300 g szczawiu
- 2 kg ziemniaków
- włoszczyzna ( 2 marchewki, 1 korzeń pietruszki, kawałek seleru i kawałek poru)
- 4 ziela angielskie
- 4 liście laurowe
- sól
- pieprz
- 250 g słodkiej śmietany 18%
- 6 jajek

## PRZYGOTUJ

- garnek 5l

## PRZYGOTOWANIE

1. Do garnka wkładamy kości schabowe, zalewamy wodą, dodajemy ok. 1 i 1/2 łyżeczki soli. Zagotowujemy.
2. W trakcie gotowania zbieramy szumy, zmniejszamy ogień, gotujemy przez ok. 1 godzinę.
3. Do gotowego wywaru dodajemy wszystkie warzywa: marchewkę, pietruszkę, seler, por oraz przyprawy: ziele angielskie, liście laurowe, sól, pieprz. Gotujemy ok. 15-20 min.
4. Ziemniaki kroimy w kostkę i gotujemy w wywarze mięsno-warzywnym do momentu, aż będą miękkie.
5. Następnie dodajemy szczaw. Gotujemy przez ok. 10-15 min.
6. Gotową zupę zaprawiamy słodką śmietaną.
7. Podajemy z ugotowanym na twardo jajkiem.

UWAGA! Pamiętajmy, że zawsze najpierw gotujemy ziemniaki, potem dodajemy szczaw. Nigdy na odwrót, bo ziemniaki nie ugotują się.

**Smacznego!**

Material przeznaczony do bezpłatnego użytku.

