

Zupa szczawiowa z jajkiem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: monikaxilo, dnia 1 Lutego 2014r. o 08:41

Tagi: zupa, szczaw, szczawiowa, jajko

Rodzaj dania: zupy

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
szczaw w oliwie	200	g	warzywa
śmietana 18%	200	ml	nabiał
ziemniaki	4	szt.	warzywa
marchew	2	szt.	warzywa
woda	3	l	płyny i sosy
kostka rosółowa mięsna dowolna	2	szt.	przyprawy i zioła
liść laurowy	4	szt.	przyprawy i zioła
ziele angielskie	4	szt.	przyprawy i zioła
pieprz czarny ziarnisty	4	szt.	przyprawy i zioła
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
jajo kurze	6	szt.	nabiał

Opis

1. Obrać ziemniaki i marchew, umyć. Ziemniaki pokroić w kostkę, marchew w półplastry.
2. W dużym garnku zagotować wodę, wrzucić warzywa, liść, ziele i pieprz. Gotować około 20 minut.
3. Po zmięknięciu warzyw do garnka dodać słoiczek szczawiu, kostki rosółowe i dalej gotować około 10 minut na wolnym ogniu.
4. Jednocześnie ugotować jaja na twardo, obrać i przepołować.
5. Na koniec zabielić śmietaną, doprawić solą i zagotować.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 45min.
 Cena:
 Liczba kalorii: