

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.
 Cana:
 Liczba kalorii: