
ZIMNA ZUPA SZCZAWIOWA

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1560 razy.

50 dag szczawiu,
3 jaja,
1 ząbek czosnku,
4 kromki suchego chleba,
1/2 szklanki śmietanki,
3 świeże ogórki,
sól

Gotować na twardo 2 jaja, obrać i posiekać drobniutko. Szczaw po wypłukaniu grubo posiekać. Liście i części łodyżek obgotować w osolonej wodzie i przetrzeć. Po 10 min., gdy wywar już ostygnie, dodać surowe żółtko, gotowane jaja, rozgnieciony czosnek. Zupę ostudzić. Przed podaniem dodać śmietankę i krojone w cienkie plasterki ogórki. Podawać z grzankami z czarnego chleba.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD