

---

# Zupa szczawiowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1692 razy.

Kuchnia węgierska  
250 g szczawiu  
1 filiżanka kwaśnej śmietany  
30 g tłuszczu sól  
1 łyżka mąki  
2 jaja ugotowane na twardo

Liście szczawiu (łodygi usunąć ) opłukać kilka razy, włożyć je do rozgrzanego tłuszczu, posolić i pod przykryciem tak długo dusić na małym ogniu, aż się prawie rozgotują. Szczaw oprószyć następnie mąką, dobrze wymieszać , dodać śmietanę i tyle wody, aby powstała dostatecznie zawieszista zupa. Jeszcze przez kilka minut pogotować i przed podaniem dodać do niej pokrojone jaja.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD