





Kremowa zupa szczawiowa z jajkiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

Składniki:

szczaw konserwowy - 1 słoik
włoszczyzna - 1/2 pęczek
mascarpone - 1-2 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
kurkuma - - szczypta
ziemniaki - 2-3 szt.

ziele angielskie - - kilka
liść laurowy - 2 szt.
oliwa - 2 łyżka
czosnek - 1 ząbek
jaja - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obierz warzywa i dobrze opłukaj. Pokrój obrane warzywa w drobną kostkę. Do garnka wlej oliwę i podsmaż warzywa kilka minut. Wlej wodę około litra lub więcej i ugotuj wywar z warzyw z liściem laurowym i ziele angielskim. Całość gotuj około 10 minut przede wszystkim do miękkości ziemniaków. Odcedź szczaw ze słoika (można szczaw podsmażyć na łyżce masła zanim trafi do zupy). Przelóż go do zupy i gotuj chwilę. Serek mascarpone zahartuj z niewielką ilością gorącej zupy i wmixuj do zupy. Najpierw dodaj 1 łyżkę sera i spróbuj czy jest już dość kremowa. W razie potrzeby gdyby okazało się za mało kremowa - dodaj jeszcze łyżkę sera. Ugotuj jajka na półtwardo. Dopraw zupę pieprzem i kurkumą. Podawaj z jajem i grzankami usmażonymi z ząbkiem czosnku.