




Wegańska zupa szczawiowa

 wegeweda

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 8 porcji

Składniki:

Bulion warzywny - 2 litr
Marchew - 3 szt.
Pietruszka - 1 szt.
Świeży szczaw - 1 pęczek

Szczaw konserwowy - 1 słoik
Młode ziemniaki - 1/2 kg
Śmietanka owsiana - 3 łyżka
Pieprz ziołowy - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do dużego garnka wlej bulion i zagotuj. Młode ziemniaki umyj i pokrój w kostkę. Nie obieraj ze skórki. Dorzuć je do bulionu i gotuj przez ok. 5 minut.

KROK 2: Obraną marchew i pietruszkę pokrój w niewielką kostkę. Dodaj do zupy. Gotuj pod przykryciem ok. 8 minut.

KROK 3: Gdy marchew i ziemniaki będą miękkie, dodaj drobno posiekany świeży szczaw, a potem szczaw w słoiku. Gotuj pod przykryciem jeszcze 5 minut.

KROK 4: Zupę dopraw pieprzem ziołowym, a na koniec dodaj śmietankę. Wymieszaj i gotowe!