Zupa szczawiowa

Bożena1960

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- bulion drobiowo - warzywny - 2 litr
- szczaw - 300 g
- chrzan tarty - 1,5 - 2 łyżka
- ser żółty - 150 g
- śmietana 30% - 200 ml
- gałka muszkatołowa - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz mielony - do smaku
- jajka ugotowane na twardo - 4 szt.
- dodatkowo - sok z cytryny - 3 łyżka

Dodatkowe info:

W razie potrzeby gdyby zupa była za mało kwaśna dodać do smaku soku z cytryny.
U mnie 1 jajko na 1 porcję .

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować wywar drobiowo - warzywny.
Szczaw dokładnie wypłukać kilka razy w zimnej wodzie, następnie pokroić w drobniejsze kawałki.
Pokrojony szczaw połączyć w garnku z wywarem, dodać chrzan tarty.
Doprowadzić do zagotowania.
Zmniejszyć ogień, tak aby zupa wolniutko się gotowała.
Dodać starty na tarce o dużych oczkach ser żółty delikatnie wymieszać.
Połowę śmietany dokładnie wymieszać z mąką, a następnie dodać do zupy.
Gotować około 10 - 15 minut, doprawić do smaku gałką muszkatołową, a w razie potrzeby pieprzem i solą.
Na końcu dodać pozostałą śmietanę.
Zupę wlać do talerzy, dodać obrane pokrojone połówki jajek.