

## Zupa szczawiowa



### Składniki:

rosół:

1920/25 gramów mięsa z kością

1925/30 gramów warzyw (marchew, pietruszka, seler, por)

połowa średniej cebuli

przyprawy (kilka ziaren pieprzu, liść laurowy, sól do smaku)

zupa:

6 filiżanek bulionu

3 łyżki mąki

12 łyżki śmietany (lub jogurt naturalny)

10 łyżki szczawiu (świeży lub ze słoika)

Przygotowanie trwa 30 minut + 1h czas gotowania

### Przygotowanie

1. Najpierw przygotowujemy bulion z kości i warzyw. Kości i mięso dokładnie myjemy w ciepłej wodzie, wrzucamy je do garnka i zalewamy sześcioma szklankami zimnej wody. Na dużym ogniu pod przykryciem doprowadzamy do wrzenia, następnie zmniejszamy ogień i gotujemy na małym ogniu przez około 1 godzinę.

2. Następnie umyć, obrać i dołożyć do bulionu warzywa - gotować 30 minut. Pod koniec gotowania dodać przyprawy.

3. Gdy warzywa i mięso są już miękkie, odcedzić je. Rozdrobnić mięso i włożyć do zupy.

4. Szczaw umyć i drobno posiekać, gotować w przygotowanym bulionie. Mąkę wymieszać z kwaśną śmietaną (lub jogurtu naturalnego), wlać do zupy i gotować, można dodać trochę soli.

### Notes:

Zupę szczawiową można podawać z ugotowanym na twardo jajkiem, należy pokroić je w ćwiartki. Zupa szczawiowa jest również podawana z ziemniakami pokrojonymi w kostkę i dodanymi do bulionu przed szczawiem.