



Zupy

SZCZAWIOWA Z JAJKAMI



SKŁADNIKI

- 1 kg szczawiu
- 200 g piersi kurczaka
- 5-6 ziemniaków
- marchewka
- pietruszka
- kawałek selera
- pęczek koperku
- 100 g masła klarowanego Mlekovita
- 3 jajka
- cukier
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pokroić w kostkę. Marchewkę, pietruszkę, seler i ziemniaki obrać, opłukać. Włoszczyznę pociąć w słupki, ziemniaki w kostkę. Mięso oraz warzywa zalać 2 l wody, gotować 30 min.

Szczaw umyć, posiekać. Rozgrzać masło klarowane, partiami wrzucać szczaw, smażyć, aż zwiędnie. Podlać niewielką ilością wody, dusić 15 min.

Szczaw dodać do wywaru, zagotować. Zupę doprawić łyżeczką cukru, solą oraz pieprzem, gotować 5 min.

Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokroić w kostkę. Koperkę opłukać, posiekać. Zupę szczawiową nalać na talerze, posypać jajkami i koperkiem.