



przepisy.pl

Zupa szczawiowa po hiszpańsku na zimno

 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jajko - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- szczaw - 50 dekagramów
- śmietana 12% - 0.5 szklanek
- ogórek - 3 sztuki
- bulion warzywny - 1.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dwa jajka ugotuj na twardo, obierz i posiekaj.
2. Szczaw wymyj pod bieżącą wodą, grubo posiekaj i obgotuj w 1 litrze osolonej wody.
3. Przetrzyj przez sito i dodaj do wrzącego bulionu, ostudź.
4. Dodaj surowe żółtko, posiekane jajka i rozgnieciony ząbek czosnku. Przed podaniem dodaj śmietanę i pokrojone w cienkie plasterki ogórki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl