



przepisy.pl

# Wiosenna zupa szczawiowa

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- żeberka wieprzowe - 300 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- świeży szczaw - 300 gramów
- jajka - 4 sztuki
- śmietana - 1 szklanka
- sól
- pieprz
- cukier

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, potnij w kawałki i gotuj przez 30 minut.
2. Zbierz szumowiny, dodaj posiekany, umyty szczaw i gotuj jeszcze przez 10 minut.
3. Zabel śmietaną, dopraw do smaku. Wiosenną zupę szczawiową podawaj z ugotowanymi na twardo jajkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)