



przepisy.pl

Zupa krem z jajkiem i rzeżuchą

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 7 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- ziele angielskie - 2 ziarna
- liść laurowy - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 125 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki
- rzeżucha - 10 łyżek
- masło - 2 łyżki
- kurczak - 1 sztuka
- włoszczyzna - 1 pęczek
- bułka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę oczyść, pokrój i wraz z kurczakiem wrzuć do garnka. Zalej wodą i ugotuj rosół.
2. Mięso wyciągnij i oddziel od kości.
3. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Odlej 2 litry czystego rosółu i ugotuj w nim ziemniaki.
4. Cebulę pokrój w drobną kostkę, pory w plastry i zeszklij razem na patelni, po czym duś około 10 minut.
5. Wrzuć do rosółu z ziemniakami, dodaj 4 łyżki rzeżuchy i gotuj około 15 minut. Gotową zupę zmiksuj, dodaj śmietanę, przypraw.
6. Jaja ugotuj na twardo, obierz i pokrój w kostkę. Bułkę pokrój na kromki, następnie w kostkę i zarumień na maśle*.
7. W talerzu umieść mięso, zalej zupą, posyp jajkiem i grzankami, ozdób rzeżuchą. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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