

Szczawiowa

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- marchewka - 6 szt.
- pietruszka - 3 szt.
- seler - 1/4 szt.
- pory średnie - 2 szt.
- ziemniaki - 8 szt.
- vegeta - 2 łyżka(i)
- sól - 1/2 łyżeczka(i)
- liście laurowe - 3 szt.
- ziele angielskie ziarna - 8 szt.
- masło - 1/2 kostka(i)
- woda -
- mąka - 1 łyżka(i)
- śmietana 30% - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę, pietruszkę i selera obieramy, myjemy i ścieramy na tarce. Pora kroimy w talarki. Wrzucamy wszystko do garnka i zalewamy zimną wodą. Wstawiamy na palnik do gotowania. Dodajemy masło i przyprawy. Gotujemy około 15 minut. Ziemniaki obieramy myjemy i kroimy w kostkę, a następnie wrzucamy do gotującej się zupy. Kiedy ziemniaki zmiękną dodajemy szczaw i gotujemy kolejne 15 minut. W szklance rozrabiamy mąkę ze śmietaną i wlewamy do zupy. Gotujemy jeszcze około 5 minut.