

Zupa szczawiowa

Zupa przygotowana została przez Koło Gospodyń Wiejskich Nowa Wieś

Przepis:

- 250 g. szczawiu,
- 2,5 l bulionu warzywnego,
- 30 g masła,
- 2-3 łyżki mąki,
- Szklanka mleka lub śmietany,
- Przyprawy: sól, pieprz, magii,
- 3 jajka ugotowane na twardo,

Szczaw umyć, odciąć korzonki i ugotować w małej ilości bulionu. Masło zasmażyć z mąką na białą, dodać szczaw, całość rozprowadzić bulionem i zmiksować. Przed podaniem zagotować i połączyć z mlekiem. Przyprawić do smaku. Podawać z ćwiartkami jaj.



Degustacja Konkursowej zupy odbyła się 29 marca 2015 roku w Rozdrażewie