



## ZUPA SZCZAWIOWA

### SKŁADNIKI:

1 średnia cebula  
2 marchwie  
1 pietruszka  
¼ selera  
1 por średniej wielkości  
2 ziemniaki  
2 ząbki czosnku  
300 g szczawiu świeżego lub ze słoika  
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokołów  
400 ml wody  
50 g masła  
1 łyżka kwaśnej śmietany  
4 jajka  
sól, pieprz  
natka pietruszki lub zioła do dekoracji

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę, ziemniaki, pora i czosnek pokroić w drobną kostkę. Marchew, seler i pietruszkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wszystko razem poddusić na maśle.
2. Następnie zalać koncentratem bulionu oraz wodą i gotować przez około 25 minut. Dodać pokrojony drobno szczaw, gotować 15-20 minut, zabielić śmietaną i doprawić solą i pieprzem.
3. Pokroić i dodać ugotowane wcześniej jajka i udekorować ziołami.