

Szczawiarka z pokrzywą

Składniki:

*pokrzywa młoda 50g
szczaw łukowy 1 pęczek
wywar warzywny 1 litr
czosnek 2 ząbki
masło 1 łyżka
mąka 1 łyżka
mleko 1/4 litra
śmietana 1/2 szklanki
gałka muszkatołowa
sól, pieprz
jajko*



Wykonanie:

Nastawiamy bulion warzywny lub mięsny. Pokrzywę i szczaw myjemy i suszymy. Pamiętać należy, by pokrzywę sparzyć wrzątkiem, potem ją drobno posiekać. Szczaw, pokrzywę i czosnek smażymy na maśle, potem przekładamy wszystko do garnka. Całość zalewamy gorącym bulionem. Mleko, śmietanę i mąkę rozprowadzamy i mieszamy z zupą. Nie można zapomnieć, by śmietanę zahartować, wlewając nieco gorącego wywaru, inaczej zważyć się może. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Całość miksujemy na gładko. Można podawać z jajkiem ugotowanym na twardo.



Notatki



Lubelskie
Smakuj życie!