

Zupa szczawiowa z jajkiem



Wiosenna zupa to niewątpliwie zupa szczawiowa. Wstyd się przyznać, ale ostatni raz zupę szczawiową jadłam chyba w czasach szkolnych :)! Nic dziwnego, świeży szczaw mamy na wiosnę, a potem zwyczajnie zapomina się o nim i tak to właśnie wygląda. Tej zupy kompletnie nie planowałam. Zainspirował mnie mój ukochany warzywniak. Zawsze gdy do niego wchodzę, mam chęć kupić dosłownie wszystko! Szczególnie wiosną, gdy wszystko się do mnie uśmiecha, a warzywa wyglądają tak, że nie mogę się im oprzeć :D!
Poznajcie mój sposób na pyszną i kwaśną szczawiową.

Przepis na 3 porcje zupy szczawiowej

Składniki

- 5-6 szklanek wywaru warzywnego lub mięsnego
- 2 gałązki świeżego lubczyku
- 2 duże pęczki szczawiu
- 1 łyżka oleju kokosowego [Gdzie kupić?](#)
- 4 łyżki soku wyciśniętego z cytryny
- 2 łyżki śmietany
- sól i pieprz do smaku
- 3-4 ekologiczne jajka

Przygotowanie

1. Wywar gotujemy według mojego przepisu. Do gotowania wywaru dodajemy 2 gałązki

- lubczyku, który nada mu niepowtarzalny, świeży, lekki i wiosenny aromat, który świetnie komponuje się ze szczawiem.
2. Szczaw dokładnie myjemy, osuszamy, a następnie kroimy lub rwiemy na mniejsze części.
 3. Pod koniec gotowania wywaru roztopiamy na patelni łyżkę oleju i smażymy na nim wcześniej przygotowany szczaw.
 4. Z ugotowanego wywaru wyjmujemy większość warzyw i dodajemy do niego podsmażony szczaw. Dolewamy sok z cytryny, śmietanę i wszystko gotujemy. Przed dodaniem śmietany warto przełożyć ją do miseczki, zalać gorącą zupą i zahartować, aby nie zważyła się w zupie.
 5. Podajemy z jajkiem ugotowanym na twardo.

Smacznego!