

Zupa ziołowa

data aktualizacji: 2020.06.12 autor: Redakcja



Składniki:

- litr rosółu z kury
- 5 dag masła
- 5 łyżek płatków owsianych instant
- 3 dag posiekanego pora
- żółtko
- 1/8 l słodkiej śmietanki
- cukier
- sól
- trochę startej gałki muskatołowej
- świeżo zmielony pieprz
- 10 dag posiekanych: koperku, szczypiorku, natki pietruszki, szczawiu i ogórecznika

Wykonanie:

Poddusić na maśle drobno posiekanego pora, dodać płatki owsiane i całość rozprowadzić gorącym rosółem. Posiekane zioła włożyć do rosółu, krótko razem zagotować na gładką zupę. Zdjąć garnek z ognia, odlać trochę zupy do miseczki, rozmieszać w niej żółtko oraz słodką śmietankę. Tą mieszaniną podprawić zupę i trochę ją podgrzać. Już nie gotować. Zupę krem przyprawić do smaku solą, cukrem, startą gałką muskatołową oraz świeżo zmielonym pieprzem.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/35790-zupa-ziolowa>