

# Szczawiowa

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



**dobra**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- wołowina z kością - 25 dag
- włoszczyzna -
- ziemniaki - 75 dag
- szczaw - 20 dag
- masło - 2 łyżka(i)
- śmietana - 1 szkl.
- kiełbasa - 20 dag
- jaja - szt.
- cukier -
- sól - szczypta(y)

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Ugotować rosół z mięsa i włoszczyzny., dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Szczaw umyć. pokroić, udusić na maśle i posolić. Gdy ziemniaki będą miękkie włożyć do rosółu uduszony szczaw, wlać śmietanę. Osobno ugotować jaja na twardo, obrać, pokroić w kostkę i wrzucić do zupy. Dodać obraną i pokrojoną w kostkę kiełbasę, doprawić solą i cukrem. wszystko razem gotować na małym ogniu około 5 minut.