

Szczawiowo-pokrzywowa

data aktualizacji: 2020.06.09 autor: Redakcja



Składniki:

- ok. 30 dag młodej pokrzywy
- ok. 20 dag szczawiu
- masło
- 6 szklanek rosółu
- łyżka mąki
- kilka łyżek śmietany
- jajka ugotowane na twardo

Wykonanie:

Ok. 30 dag młodej pokrzywy (pędy i listki) i ok. 20 dag szczawiu drobniutko pokroić i udusić na maśle (1-2 łyżki) i podlać ok. 6 szklankami rosółu. Gotować przez chwilę, zagęścić lekko płaską łyżką

mąki wymieszaną ze śmietaną. Zagotować. Podawać z jajkami ugotowanymi na twardo.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/35787-szczawiowo-pokrzywowa>