

Szczawiówka (zupa szczawiowa)

Składniki:

- włoszczyzna z przydomowego ogrodu
- porcja rosółowa z kurczaka
- liście szczawiu zerwane we własnym ogrodzie lub kupione na targu
- śmietana kwaśna z mleka krowiego pochodzącego od sąsiadów lub zakupiona
- mąka pszenna z lokalnego młyna w Krzywosądku (gmina Dobre)
- masło
- sól i pieprz

Wykonanie:

Zerwać ze dwie garście młodego szczawiu (jeśli nie ma dziko rosnących - kupić), oberwać ogonki od liści, liście obmyć, odsączyć i drobno pokroić.

Masło, ok. 2 łyżek, roztopić w rondelku, dodać pokrojone liście szczawiu i przesmażyć.

Przygotować wywar: ugotować części kurczaka (porcję rosółową) z warzywami: marchew, pietruszka, por, seler oraz przyprawami solą i pieprzem. Do wywaru drobiowo-warzywnego dodać podsmażony szczaw. Gotować ok. 15 minut.

Rozrobić 2-3 łyżki mąki pszennej z 1 szklanką kwaśnej śmietany, zaprawić zupę. Zagotować całość, mieszając.

Renata Dzik, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobre (powiat radziejowski)