

Zupa wielkanocna (Święconka)

Przepis dodany przez użytkownika ds



Zupa z dużą ilością chrzanu i tego co znalazło się w koszyku podczas święcenia. Dobrze smakuje tylko w Święta Wielkanocne.

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Chrzan świeży - 1 kg
- Bulion drobiowy - 1/2 l
- Kielbasa, boczek, szynka i wszelka wędlina znajdująca się w koszyku -
- Serwatka bądź barszcz biały kiszony - 1 l
- Jajka ugotowane - 6 szt.
- Sól, pieprz, kwasek cytrynowy - do smaku

Etapy przyrządzania:

1. Chrzan obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Zalać wodą i zagotować dwukrotnie, następnie odcedzić.



Na zupę będziemy potrzebować dość duży garnek. Wrzucamy do niego odcedzony chrzan, zalewamy wodą tak aby przykryła warzywo, dodajemy rosół i gotujemy wrzucając pokrojoną w kostkę kielbasę, boczek, szynkę i co tam jeszcze mieliście w koszyku. Gotujemy ok 30 min. sprawdzając czy chrzan jest już miękki. Na koniec wlewamy serwatkę bądź barszcz, dodajemy pokrojone w części jajka. Przyprawiamy solą i pieprzem. Zupa ma mieć nieco kwaskowaty smak dlatego jeśli nie mamy serwatki, warto dodać nieco kwasu cytrynowego.