

## Zupa Szczawiowa

- 500 g porcji rosółowej
  - 1 marchewka
  - 1 pietruszka
  - 1/4 korzenia selera
  - 2 pęczki świeżego szczawiu
  - 1 łyżka masła
  - 2-3 łyżki śmietany 18%
  - 1 jajko
  - 2 liście laurowe
  - 3 ziarenka ziela angielskiego
  - 3 ziarenka pieprzu
  - sól, pieprz do smaku
  - do podania – jajka ugotowane na twardo
1. Porcję rosółową umyj, wrzuć do garnka i zalej ok. 2 l zimnej wody. Dodaj ziele angielskie, pieprz w ziarnach, liść laurowy i gotuj od momentu zawrzenia na średnim ogniu przez około 20 minut – podczas gotowania zbierz szumowiny łyżką cedzakową lub sitkiem.
  2. Warzywa obierz, umyj, dodaj do wywaru i gotuj do średniej miękkości. Gotowy wywar przecedź, zostaw jedynie marchewkę.
  3. Szczaw dokładnie umyj, odsącz i posiekaj (liście pozbaw twardych szypułek). Na patelni rozgrzej masło, podsmaż szczaw kilka minut (podczas smażenia mocno się skurczy) i dodaj i do gotującego się wywaru (dodatkowo można przetrzeć szczaw przez sito).
  4. Sprawdź smak, jeśli zupa jest mało kwaśna, dodaj trochę ogonków szczawiu – zupa powinna mieć wyrazisty smak. Dopraw odrobiną soli i pieprzu.
  5. Jajko z odrobiną wody roztrzep widelcem w płaskim naczyniu, aż do momentu połączenia żółtka z białkiem do jednolitej konsystencji. Następnie wlej do zupy.
  6. Na sam koniec, już po zdjęciu garnka z ognia, dodaj śmietanę. Pamiętaj o tym, że trzeba ją koniecznie zahartować kilkoma łyżkami gorącej zupy, a dopiero potem wlewać do garnka.
  7. Szczawiową podawaj z jajkiem ugotowanym na twardo.

## Sorrel soup

- 500 grams chicken soup parts
- 1 carrot
- 1 parsley
- 1/4 celery root
- 2 bunches of fresh sorrel
- 1 spoon of butter

- 2-3 spoons of cream 18% (tablespoon)
- 1 egg
- 2 bay leaves
- 3 grains of allspice
- 3 grains of pepper/ peppercorns
- salt, pepper to taste
- to serve - hard-boiled eggs

1. Wash the chicken soup parts, put in the pot and pour approximately 2 liters of cold water. Add allspice, grains pepper, bay leaf and cook from the moment of boiling over medium heat for about 20 minutes - during cooking collect the foam from the top.
2. Wash or peel the vegetables, add the broth and cook until medium soft. When ready strain the broth, leave only carrots.
3. Wash the sorrel, drain the water and chop. Heat the butter on a pan, fry sorrel for few minutes (during frying it will shrink) and add the boiling broth (additionaly you can rub sorrel through strainer).
4. Check the taste, if the soup is not enough sour, add some more sorrel - soup should have intensive taste. Season with salt and pepper.
5. Whip the egg with water in a flat dish, until the combination of yolk with protein makes uniform consistency. Then pour the soup.
6. At the end, after removing the pot from the fire, add the cream. Remember that it must be necessary to toughen a few tablespoons of hot soup, and then pour into the pot.
7. Serve with hard-boiled eggs.





