

Wiosenna zupa szczawiowa

Wiosenna Zupa Szczawiowa – Kłasyk Polskiej Kuchni

Wiosenna zupa szczawiowa to **prawdziwy skarb polskiej kuchni**, który pojawia się na naszych stołach wraz z pierwszymi ciepłymi dniami. Ta **lekko kwaśna, aromatyczna zupa** łączy w sobie delikatność mięsnego wywaru z charakterystycznym smakiem świeżego szczawiu. Przygotowanie jest proste – wystarczy ugotować mięso, dodać posiekany szczaw, zabielić śmietaną i podać z jajkiem na twardo.

Dla kogo?

[Zupa](#) szczawiowa to doskonały wybór dla **całej rodziny**. Dzieci pokochają jej ciekawy smak, a dorośli docenią lekkość i odżywcze właściwości. Jest to również świetna propozycja dla osób poszukujących *sezonowych dań* wykorzystujących wiosenne zioła i warzywa.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzi się jako **lekki obiad w ciepły, wiosenny dzień**. Możesz ją również zaserwować jako *pierwszą potrawę* podczas rodzinnego obiadu wielkanocnego lub niedzielnego spotkania. Jej orzeźwiający smak doskonale komponuje się z wiosenną aurą.

Czy wiesz, że?

Szczaw jest bogaty w **witaminę C i żelazo**, co czyni tę zupę nie tylko smaczną, ale i zdrową. Tradycyjnie zbierany na łąkach i polanach, obecnie jest łatwo dostępny w sklepach i na targach od wczesnej wiosny. *Kwaśny smak szczawiu* pochodzi od zawartego

w nim kwasu szczawiowego.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić zupę dodając **podsmażoną cebulkę** lub **świeże zioła** – koperek czy natkę pietruszki. Niektórzy zamiast mięsa używają **bulionu warzywnego**, tworząc lżejszą, wegetariańską wersję. Spróbuj też podać ją z *grzankami czosnkowymi* zamiast tradycyjnego jajka!