

Zupa szczawiowa

Zupa szczawiowa – klasyk polskiej kuchni

Zupa szczawiowa to prawdziwy skarb naszej rodzimej kuchni. Charakteryzuje się wyjątkowym, kwaśno-cierpkim smakiem, który przywołuje wspomnienia z dzieciństwa. Przygotowanie tej zupy jest niezwykle proste – wystarczy ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki w bulionie, dodać szczaw (świeży lub ze słoiczka), zabielić śmietaną i podać z jajkiem na twardo.

Dla kogo?

[Zupa](#) szczawiowa to doskonała propozycja dla całej rodziny. Szczególnie docenią ją osoby poszukujące lekkiego, orzeźwiającego posiłku. Jest też świetnym wyborem dla tych, którzy cenią sobie tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu. Dzięki prostocie przygotowania sprawdzi się również jako szybki obiad dla zapracowanych.

Na jaką okazję?

Ta wszechstronna potrawa sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i jako lekka kolacja. Podana na gorąco rozgrzeje w chłodne dni, a serwowana jako chłodnik orzeźwi podczas upałów. To uniwersalne danie całoroczne, idealne na rodzinne spotkania czy niedzielny obiad.

Czy wiesz, że?

Szczaw to roślina bogata w witaminy i minerały. Jego lekko kwaskowaty smak doskonale komponuje się z dodatkiem oregano lub cząbru górskiego. Zupę można podawać na dwa sposoby: klasycznie na gorąco lub jako orzeźwiający chłodnik. Dla

uzyskania kremowej konsystencji, całość można zmiksować blenderem.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Zamiast śmietany możesz użyć jogurtu naturalnego, który nada potrawie delikatniejszy smak. Jajko pokrój na połówki lub ćwiartki dla efektownej prezentacji. Zupę podawaj z kromką ulubionego pieczywa – szczególnie ciekawy smak uzyskasz łącząc ją z chlebem razowym.