

Zupa szczawiowa

Zupa szczawiowa – klasyk polskiej kuchni

Zupa szczawiowa to **prawdziwy skarb naszej rodzimej kuchni** – lekka, orzeźwiająca i pełna wiosennych smaków. Jej kwaśny charakter doskonale pobudza apetyt, a prosty sposób przygotowania sprawia, że każdy może cieszyć się jej wyjątkowym smakiem.

Dla kogo?

Zupa szczawiowa to *idealna propozycja dla całej rodziny*. Szczególnie docenią ją osoby poszukujące lekkiego, ale sycącego posiłku. Dzięki zawartości warzyw i ziemniaków dostarcza cennych składników odżywczych, a kwaskowaty smak szczawiu nadaje jej charakterystyczny, orzeźwiający charakter.

Na jaką okazję?

Ta klasyczna [zupa](#) świetnie sprawdzi się jako **lekki obiad w ciepłe dni**. Jest doskonałą propozycją na wiosenne i letnie posiłki, kiedy szczaw jest najświeższy i najbardziej aromatyczny. Podana z jajkiem i odrobiną śmietany stanowi pełnowartościowe danie, które można serwować zarówno na co dzień, jak i podczas nieformalnych spotkań rodzinnych.

Czy wiesz o tym?

Szczaw to roślina bogata w witaminę C i żelazo. W tradycyjnej kuchni polskiej był ceniony nie tylko za swój charakterystyczny smak, ale również za *właściwości zdrowotne*. Dawniej zbierany na łąkach, dziś najczęściej kupowany na targach lub w sklepach, niezmiennie pozostaje jednym z

ulubionych składników wiosennych zup.

Dla urozmaicenia

Zupę szczawiową możesz podać z **różnymi dodatkami**. Oprócz tradycyjnego jajka na twardo, świetnie smakuje z grzankami czosnkowymi lub kleksem gęstej, kwaśnej śmietany. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz dodać odrobinę świeżo zmielonego pieprzu lub posiekanego koperku tuż przed podaniem.