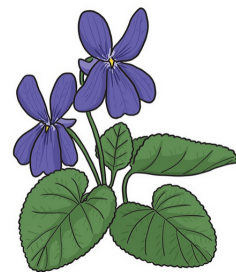




# Zupa podagrycznikowa



## Przygotuj:

- 8 dag młodych liści i ogonków podagrycznika
- 1 mała cebula
- 1 łyżka masła
- 1 l bulionu mięsnego lub warzywnego
- 1 ziemniak
- sól, pieprz
- płaska łyżka mąki
- łyżka śmietany
- łyżeczka octu



## Wykonanie:

Z umytego zieleń **podagrycznika** odcinamy ogonki liściowe, kroimy drobno i odstawiamy. Liście **siekamy**, a następnie **blendujemy**. Cebulę musimy drobno pokroić i **zeszkląć na maśle**, a następnie zasypać mąką i mieszając przez chwilę przygotować jasną zasmażkę. Później **dodajemy do niej liście podagrycznika i znów mieszamy**. Następnie przekładamy do garnka z bulionem oraz dodajemy pokrojonego w **kostkę ziemniaka**. Gotujemy do miękkości. Przyprawiamy **solą, pieprzem i octem**. Na koniec śmietanę **zaprawiamy odrobiną** zupy i wlewamy do garnka. Przed podaniem posypujemy zupę **rozdrobionymi ogonkami podagrycznika**. Smacznego!

*Przepis inspirowany książką „Dzika Kuchnia” Łukasza Łuczaja.*