



Zupa z kalarepy z jajkiem w garnku żeliwnym

Składniki

- kalarepa z młodymi liśćmi (3 szt.)
- masło 20 g
- 1 litr bulionu lub wywaru
- szczypta cukru
- odrobina octu
- 400 g kwaśnej śmietany 18%
- sól
- pieprz
- 5 jajek

Przygotowanie

1. Kalarepę obieramy i kroimy w kostkę. Podsmażamy w garnku żeliwnym na maśle i dolewamy stopniowo bulion. Kiedy kalarepa zmięknie, dolewamy całość bulionu i dusimy pod przykryciem.
2. Dodajemy śmietanę i mieszamy. Doprawiamy solą, cukrem, pieprzem i odrobiną octu do smaku.
3. Jajko rozbijamy na płycie OFYR, smażymy. Usmażone kroimy na kawałki i wrzucamy do zupy z kalarepy. Zupa powinna mieć kremową konsystencję.