



Zupa z pokrzywy z jajkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa dla odważnych. Jej głównym składnikiem jest pokrzywa. Kto nigdy nie jadł – w tym momencie pewnie się skrzywi, ale kto raz spróbuje tej potrawy, będzie do niej wracał.

Przygotowanie

Krok 1

Ćwiartkę z kurczaka myjemy, przekładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy ok. 30 minut. Jajka gotujemy na twardo w osobnym garnuszku.

Krok 2

Wszystkie warzywa obieramy i kroimy w kostkę. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Liście pokrzywy drobno kroimy.

Krok 3

Warzywa dodajemy do garnka razem z czosnkiem i przyprawami.

Krok 4

Gotujemy, aż warzywa będą miękkie. Dodajemy pokrzywę i gotujemy jeszcze 5 minut. Podajemy z jajkami.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 1 ćwiartka z kurczaka
- 350 g listków młodej pokrzywy
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 2 ziemniaki
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka pieprzu
- 4 jajka