

## ZUPA DZIEWIĘCZIELNA

Wpisany przez Admin  
poniedziałek, 19 października 2015 20:36 -

---

## ZUPA DZIEWIĘCZIELNA

(DOLNOŚLĄSKA)



### **Składniki na 2 porcje:**

- po 1 garści 9 różnych ziół
- 1 cebula
- 2 ziemniaki
- 1 łyżka masła
- ½ l bulionu warzywnego
- 4 łyżki śmietany
- 2 jajka ugotowane na twardo
- jadalne stokrotki
- sól i pieprz

## ZUPA DZIEWIĘCZIELNA

Wpisany przez Admin  
poniedziałek, 19 października 2015 20:36 -

---

### **Zioła, które można wykorzystać:**

- pokrzywa
- stokrotka
- bluszcz kurdybanek
- szczaw
- krwawnik
- mniszek
- podagrycznik
- rukiew
- młode liście brzozy
- czosnaczek pospolity
- łoboda ogrodowa
- czosnek niedźwiedzi
- pietruszka
- szczypior
- lubczyk
- trybula
- tymianek
- szalwia
- koper

Cebulę drobno kroimy i podsmażamy na maśle. Zalewamy bulionem, dodajemy ziemniaki pokrojone w kostkę oraz zioła. Gotujemy przez 10 minut, a następnie miksujemy blenderem. Przyprawiamy do smaku. Podajemy z jajkiem ugotowanym na twardo, śmietaną i udekorowane białymi lub żółtymi stokrotkami.

*źródło zdjęcia: [www.gotujzkasia.pl](http://www.gotujzkasia.pl)*