

## **Zupa ugotowana została wg przepisu:**

### Składniki:

#### Zupa:

1 kg marchwi  
0,3 kg pietruszki (korzeń)  
0,3 kg seler (korzeń)  
1,0 kg szczawiu (w słoiku) 81 wody  
1,8 kg kości wieprzowych  
34 szt. jaj  
0.3 kg masła  
0.8 kg śmietany

#### Nowalijki:

5 pęczków szczypiorku  
5 pęczków rzodkiewki  
0.5 kg ogórka świeżego  
0,5 paczki ziela angielskiego  
0,5 paczki liścia laurowego  
Sól, pieprz, cukier do smaku

### Sposób przygotowania:

Porcję kości wieprzowych zalać wodą (10 l) i gotować. Warzywa: marchew, pietruszkę, seler umyć, oczyścić, opłukać, dodać do wywaru razem z liściem laurowym, zielem angielskim i przyprawami. Szczaw podsmażyć krótko na niewielkiej ilości masła. Jaja (10 szt.) ugotować na twardo ostudzić i drobno posiekać. Bulion przecedzić przez sitko, ewentualnie dodać wodę tak aby było 9 l. Do bulionu dodać szczaw i gotować ok. 5 min., a potem zdjąć z ognia. Żółtka 14 szt. dokładnie roztrzepać ze śmietaną, rozprowadzić z pół litra zupy, wlać do garnka i wymierzać (Nie gotować !). Nowalijki drobno posiekać, posypać razem z ugotowanymi jajami na twardo na wyporcjowaną zupę. Podawać z wyciętymi omletami biszkoptowymi oraz z wyciętymi kwiatuszkami z włoszczyzny.

### Omlet:

14 szt. białka (zostały z zupy) + 8 szt. jaj  
0.5 kg mąki pszennej  
Sól do smaku

### Sposób wykonania:

Ubić białka. Przesiać mąkę i wymieszać ze szczyptą soli i kurkumy. Do ubitych białek dodać żółtka (wymieszane z 1 łyżeczka wody) przesianą mąkę i delikatnie wszystko wymieszać. Wysmarować blaszkę masłem (oprócz boków) wylać masę i piec do zrumienienia (ścięcia) w temp. 160 °C przez ok. 25 min.