



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

## **Zupa z porów na mięsie**

Pory kroimy na małe kawałki

### **Składniki:**

- mięso z warchlaka, 25 dag
- ziemniak, 15 dag
- mąka , 4 dag
- śmietana, 1 szkl.
- kiełbasa, 25 dag
- warzywa, 15 dag
- por, 25 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Zagotować 2,5 litra wody, włożyć opłukane surowe mięso i powoli ugotować, jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Warzywa opłukać, oczyścić, zetrzeć i włożyć do zupy, gdy mięso jest już prawie ugotowane. Miękkie mięso wyjąć, obrać z kości, pokrajać i włożyć do wazy. Pory oczyścić, opłukać, pokrajać na małe kawałki, dodać przy końcu do zupy, ugotować nie nakrywając garnka. Zupę podprawić śmietaną z mąką, zagotować, dodać soli i pieprzu do smaku. Podawać z ziemniakami posypanymi zieleniną. Wywar z ziemniakami wlać do zupy.

