



Tekst i zdjęcie: **klosek1981** - Młodszy Kucharz (250)

Polewka

Pyszna i bardzo łatwa w przygotowaniu zupa z maślanki.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- ugotowane ziemniaki, 1 kg
- cebula, 2 szt.
- maślanka, 1 l
- woda, 500 ml
- Śmietana 18% , 2 łyżecz.
- mąka pszenna, 2 łyżk.
- masło, 2 łyżecz.
- boczek , 100 g

Sposób przygotowania:

Należy zagotować dwie szklanki wody z masłem, w tym czasie maślanke dokładnie wymieszać z mąką i śmietaną, tak aby nie pozostawić grudek i wlać do wrzącej wody z masłem. Wszystko zagotować. Ziemniaki - obrać i ugotować w osolonej wodzie. Podawać ziemniaki na głębokim talerzu zalane zupą. Opcjonalnie na ziemniaki można dorzucić usmażony boczek z cebulką i dopiero wtedy zalać polewką. Smacznego...

