



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Zupa ziemniaczana

Śmiało można powiedzieć że warzywna

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- wywar z kości, 500 g
- włoszczyzna, 50 g
- marchew, 50 g
- cebula, 10 g
- ziemniak, 200 g
- słonina, 10 g
- mąka , 2 g
- śmietana, 50 g
- sól, 1 szczypta
- przyprawy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i marchew rozdrobnić, dodać do przygotowanego wcześniej wywaru z kości lub zalać zimną wodą, posolić i gotować. Cebulę pokroić na części, zrumienić na rozgrzanej patelni, dodać do wywaru. Ziemniaki oczyścić, pokroić w kostkę, dodać do wywaru. Śmietanę rozrobić z mąką, dodać do zupy, gdy ziemniaki są miękkie — zagotować i doprawić do smaku. Słoninę pokroić, stopić i wlać do zupy przed podaniem.

