



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

## **Zupa ziemniaczana**

Do zupy ziemniaczanej można dodać zacierki

### **Składniki:**

- sól, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- cebula, 0.5 szt.
- ziemniak, 60 dag
- wywar z kości, 6 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, włożyć do przecedzonego wywaru, ugotować. Cebulę umyć, obrać, pokrajać w drobną kostkę, podrumienić na rozgrzanym tłuszczu, dodać do wywaru. Mąkę podsmażyć na jasnożółty kolor, rozprowadzić zimną wodą, rozmieszać, wlać do zupy, zagotować. Doprawić do smaku solą, dodać umytą, posiekaną zieleninę i ugotowane w wywarze, drobno pokrajane warzywa. Do zupy ziemniaczanej można dodać zacierki, które należy ugotować w zupie, gdy ziemniaki będą na wpół miękkie. Ilość ziemniaków zmniejszyć wtedy do ok. 40 dkg.

