



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Zupa z chrzanem

Z powodzeniem można ją podawać na wielkanocne śniadanie .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- kości wieprzowe, 200 g
- korzeń chrzanu, 1 szt.
- chleb , 100 g
- mięso, 250 g
- marchew, 1 szt.
- ziemniak, 300 g
- pietruszka, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- ziele angielskie, 4 szt.
- kiełbasa biała, 1 szt.
- majeranek, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- śmietana, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

1 . Kości wędzone i mięso wieprzowe umieścić w garnku , dodać liście laurowe , ziele angielskie , majeranek , sól , pieprz , zalać wodą i zagotować . Do wywaru dodać przecedzony zakwas z namoczonego wcześniej chleba żytniego .2 . Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę . Marchewkę i pietruszkę pokroić w talarki . Cebulę i czosnek posiekać , zrumienić . Warzywa wrzucić do gotującej się zupy . Dodać starty chrzan . Na końcu wlać śmietanę i dodać kiełbasę , wymieszać i gotować 15 minut . Podawać np . z jajkiem ugotowanym na twardo .

