

Bawarska zupa ziemniaczana

Autor: **asia67**Przepisów: **228** Ocena: **2845**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ziemniaki 5-6 szt
- boczec ok 20 dag
- kiełbasa ok 30 dag
- cebula 1 szt
- barszcz biały w butelce 4-5 łyżek
- bulion
- papryka słodka w proszku 2 łyżeczki
- majeranek, tymianek, liść laurowy,
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1. ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać bulionem, dodać liść laurowy, gotować,
2. boczec pokroić w kostkę, podsmażyć, dodać pokrojoną w kostkę kiełbasę, razem smażyć na rumiano, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć do momentu aż cebula się zrumieni, jeśli tłuszczu jest zbyt dużo, odlać nadmiar, dodać do wędliny paprykę słodką, chwilę jeszcze trzymać na ogniu, uważając, bo papryka łatwo się przypala, wrzucić wszystko do ziemniaków, gotować do miękkości,
3. jak już będą miękkie wlać 4-5 łyżek barszczu, dodać majeranek, tymianek i pieprz, w razie konieczności dosolić,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: