

# Góralaska polewka z oscypkiem i grzankami

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18995**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 20 dag oscypka
- 4 małe bochenki wiejskiego chleba
- 2 cebule
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki pszennej
- 750 ml bulionu warzywnego
- 250 ml mleka
- 1 jajko
- 5 dag mielonych orzechów laskowych
- 4 łyżki oleju
- 4 plasterki wędzonego boczku albo szynki
- 1/4 pęczka szczypiorku
- mielona gałka muskatołowa
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebule obierz, posiekaj. W garnku rozgrzej masło. Oprósz je mąką, krótko zasmaż. Zasmażkę wymieszaj z zimnym bulionem i 150 ml mleka. Ciągłe mieszając, zagotuj. Potem zmniejsz płomień i gotuj dalej przez 5 minut. Pod koniec przypraw solą i pieprzem.
- 2 Z bochenków chleba zetnij wierzchy, wydrąż je. Wyjęte środki polej pozostałym mlekiem. Odcięte wierzchy pokrój w drobną kosteczkę. Na talerz wbij jajko, roztrzep je widelcem. Zanurz w nim kosteczki chleba. Potem obtocz je w mielonych orzechach laskowych.
- 3 Na patelni rozgrzej 4 łyżki oleju. Wrzuć kostki chleba. Smaż je 6 minut, często mieszając. Kiedy grzanki będą rumiane i chrupiące, przełóż je na papierowy ręcznik, aby ociekły z tłuszczu.
- 4 Chleb namoczony wcześniej w mleku dodaj do zupy. Oscypek drobno zetrzyj, wsyp do garnka. dobrze wymieszaj. Ponownie przypraw do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową. Gotuj dalej, aż ser całkowicie się rozpuści. Od czasu do czasu zamieszaj.
- 5 Boczek pokrój w paseczki, ew. lekko zrumień na suchej patelni. Szczypiorek opłucz, osusz, grubo posiekaj. Gotową zupę rozlej do wydrążonych bochenków. Posyp paseczkami boczku i orzechowymi grzankami. Udekoruj posiekanym szczypiorkiem. Podawaj bezpośrednio po

przyrządzeniu.

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: