

# Pyszna kartoflanka



Autor: **Kurka\_domowa**  
Przepisów: 126 Ocena: 4442



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne

## Składniki:

- kości wędzone
- marchewka, 2
- pietruszka, 2
- mały seler
- mały por
- duże ząbki czosnku, 5
- ziemniaki, ok. 1 kg
- kostka rosółowa (Knorr) na wędzonym boczku
- masło, pół łyżki
- wędzony boczek, ok. 30 deko
- cebula, 1
- mąka, ok. 1 szklanka
- jajko, 1
- Śmietana 30%, pół szklanki
- posiekany koperek, garść
- kilka suszonych grzybków
- liście laurowe, 3-4

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wrzucamy wędzone kości, zalewamy zimną wodą, stawiamy na gazie. Obieramy włoszczyznę i kroimy w dość duże kawałki. Obieramy 4 ząbki czosnku. Kiedy wywar z kości zawrze wrzucamy kostkę rosółową i pół łyżki vegety. Potem dorzucamy warzywa, razem z czosnkiem. Gotujemy aż warzywa będą miękkie.
- 2 W tym czasie obieramy ziemniaki i kroimy je w kostkę. Cebulę i boczek też kroimy w kosteczkę. Na patelni roztapiamy masło, wrzucamy pokrojony boczek, po kilku minutach dodajemy cebulkę.
- 3 Z wywaru wyciągamy kości i wszystkie jarzyny, wrzucamy ziemniaki i dodajemy 1 przeciśnięty ząbek czosnku, grzybki i liście laurowe i doprowadzamy do smaku
- 4 Zanim ziemniaki zmiękną oddzielamy mięso od kości, marchewkę kroimy w kostkę i przygotowujemy ciasto na kluseczki (mieszamy przesianą mąkę z jajkiem. Jeśli ciasto jest za suche to dodajemy trochę ciepłej wody)
- 5 Kiedy ziemniaki są już miękkie ciasto odrywamy po kawałeczku i rolujemy malutkie wałeczki, wrzucamy do zupy, potem dodajemy pokrojoną marchewkę, mięsko z kości, boczek z cebulką.

6 Gotujemy aż kluseczki wypłyną, dodajemy koperek. Po zdjęciu z ognia zabelamy śmietaną

Twoje notatki do przepisu: