

Wędzona ziemniaczanka



Autor: **callela**
Przepisów: 5 Ocena: 23

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Bulion 1 litra
- Ziemniaki 5-6 sztuk
- Kiełbasa wędzona 1 laska
- Olej 3 łyżki
- Cebula 1 mała
- Majeranek około 1 łyżki
- Koperek posiekany 1 łyżka
- Śmietana do zup (18%) 3 łyżki
- vegeta i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać i pokroić w niewielką kostkę i zalać wodą (tyle aby przykryło ziemniaczki). Postawić na gaz. Pokroić kiełbaskę w drobną kostkę i dorzucić do ziemniaków. Najlepiej jeżeli jest dobrze uwędzona i świeża w tedy oddaje najwięcej aromatu. Muszę przyznać że mi kiełbaskę przywozi rodzina z okolic Buska Zdroju, sama mieszkam na Śląsku i niestety jeszcze nie spotkałam się z dobrą wiejską kiełbaską. Wracając do tematu. Kiedy ziemniaczki z kiełbasą zaczynają się gotować dolewam bulionu i dodaje majeranku, zostawiam na średnim ogniu aby się troszkę pogotowało. Na oleju podsmażam na złoty kolor drobno posiekaną cebulkę i dodaje do zupy. Pod sam koniec hartuję śmietankę i wlewam do zupy posypując wszystko koperkiem. Można sprawdzić czy potrzebna jest jeszcze Vegeta i pieprz. Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: