

# Zupa chrzanowa



Autor: **Maczanka**  
Przepisów: **24** Ocena: **91**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- 1,5 litra wywaru z wędzonki lub szynki
- Kawałek szynki pokrojonej w grube plastry
- 2 liście laurowe
- 10 kuleczek ziela angielskiego
- 1 cebula
- 3 ziemniaki
- 1 szklanka żuru naturalnego
- 1 szklanka maślanki
- 1 korzeń chrzanu
- 6 łyżek tartego chrzanu
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 2 ząbki czosnku wyciśnięte
- Ugotowane jajka
- 2 łyżki śmietany

## Sposób przygotowania:

- 1 Wywar z wędzonki wlać do garnka  
Szynkę pokroić w grube plastry i dodać do wywaru  
Dodać do niego cały korzeń chrzanu, liście laurowe oraz ziele angielskie
- 2 Cebulę i ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, wrzucić do wywaru  
Czosnek wycisnąć przez praskę i dodać do zupy  
Zupę gotować na wolnym ogniu aż ziemniaki będą miękkie
- 3 W miseczce rozmieszać żur z maślanką i dodać do zupy i gotować jeszcze przez parę minut aż zupa zgęstnieje
- 4 Na koniec dodać starty chrzan do zupy, a potem sól, pieprz oraz cukier do smaku  
Na koniec podbić zupę śmietaną (śmietaną wymieszać w filiżance z paroma łyżkami zupy i dopiero wlać do zupy)  
Podawać z ugotowanym jajkiem i plastrem szynki

## Twoje notatki do przepisu: