

# Zupa pijacka



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2308** Ocena: **51264**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 2 łyżki suszonych ziół (majeranek ,rozmaryn ,oregano)
- 200 g surowego boczku
- 3 duże cebule
- 6 pszennych tostów
- 1,5 l bulionu wołowego
- sól ,pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Zioła namoczyłem w wodzie ,osączyłem.

Boczek pokroiłem na kawałki ,wysmażyłem w rondlu ,dodałem posiekane cebule ,smażyłem aż stały się lekko brązowe.

Do rondla wrzuciłem pokrojone w kostkę tosty ,mieszałem tak aby pokryły się tłuszczem i cebulą.

Rondel wstawiłem do piekarnika rozgrzanego do temperatury 175 stopni C na 15 min.

Składniki rondla przełożyłem do garnka ,zalałem bulionem i dodałem zioła. Gotowałem na małym ogniu przez godzinę ,przyprawiłem do smaku solą i pieprzem.

## Twoje notatki do przepisu: