

Zupa pijacka



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51309**



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 Ziola 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: