

Zupa wielkanocna na maślance

Autor: **Kasio**Przepisów: **38** Ocena: **305**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Szyńka wędzona 1 kg
- Kielbasa sucha
- Jajka
- Maślanka
- Bulion warzywny
- Cebula
- Czosnek
- Majeranek
- Sól
- Pieprz
- Liść laurowy
- Ziele angielskie
- Chrzan
- Jałowiec

Sposób przygotowania:

- 1 Dobrej jakości szynkę wędzoną zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy, ziele, jałowiec i gotujemy ok. godziny.

Ugotowaną szynkę suszymy w piekarniku w 150 stopniach przynajmniej 30 minut.

Na patelni posmarowanej masłem dusimy pod przykryciem 1 cebule i 3 ząbki czosnku.

Do wody z szynki dodajemy bulion warzywny według uznania oraz zawartość patelni. Pod koniec gotowania dolewamy minimum pół litra maślanki oraz łyżkę chrzanu. Doprawiamy solą, pieprzem oraz majerankiem.

Zupę można zagęścić śmietaną, podkreślić smak zakwasem z żurku i dodać w trakcie gotowania suszony czosnek ale nie jest to konieczne.

Podajemy z pokrojoną szynką, kiełbasą oraz ćwiartkami ugotowanego jaja.

Twoje notatki do przepisu: