

Zupa ziemniaczana z boczkiem

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **8025**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 30 dkg wędzonego boczku
- 1 marchew
- kawałek selera
- 2 cebule
- 60 dkg ziemniaków
- 1,5l bulionu (mięsnego lub warzywnego)
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa, łyżeczka majeranku
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek kroimy w drobną kostkę, wrzucamy na suchy garnek i chwilę podsmażamy. Dodajemy 4 łyżki wody i dusimy pod przykryciem. Cebulę, marchew, pietruszkę, seler i ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do boczku. Całość zeszklić, stale mieszając. Wlewamy bulion, zagotowujemy i gotujemy na małym ogniu, aż warzywa zmiękną. Pod koniec doprawiamy do smaku solą, pieprzem, gałką i majerankiem. Przed podaniem posypujemy natką pietruszki. Polecam!

Twoje notatki do przepisu: