

Zupa ziemniaczana z porem



Autor: **brysska**
Przepisów: 539 Ocena: 18954

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 udko z kurczaka
- 5-6 ziemniaków
- 1 mały por
- 2 średnie marchewki
- 1 pietruszka
- 2 ziele angielskie
- 1 liść laurowy
- 1 łyżka poszatkowanego koperku
- 1 łyżka poszatkowanej natki pietruszki
- 3 litry wody
- 1 łyżka przyprawy do zup
- 1 kostka rosołowa
- ząbek czosnku
- 3 łyżki śmietany
- Składniki na zasmażkę :
 - 5 plasterków boczku
 - 1 łyżka smalcu
 - 1 cebula
 - 4 łyżki mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Udko zalej wodą, dodaj liść laurowy, ziele angielskie i zagotuj. Do gotującego się mięsa dodaj: obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, obrane i starte na tarce o grubych oczkach marchewkę i pietruszkę, ząbek czosnku, koperek, natkę pietruszki, przyprawę do zup i kostkę rosołową. Pora przetnij wzdłuż na pół, a następnie poszatkuj w cienkie paseczki i dodaj do zupy. Wszystko razem gotuj do miękkości mięsa i warzyw. Na patelni na rozgrzanym smalcu usmaż pokrojony w kostkę boczek, a następnie dodaj pokrojoną w kostkę cebulę. Wszystko razem podsmaż do zrumienienia się cebuli, po czym dodaj mąkę i wszystko razem dokładnie wymieszaj i samaż do momentu powstania tak jakby piany. Przelej wszystko do gotującej się zupy, jednocześnie cały czas mieszając zupę tak aby nam nie powstały grudki. Dodaj śmietanę i wszystko razem zagotuj. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: