

Przepis dnia IV, odc. 40: Zalewajka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	600 g
marchew	1 szt.
czosnek	2 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	6 szt.
bulion drobiowy	1 litr
zakwas na żur	1/2 litra
śmietana 18-procentowa	1 łyżka
cebula	1 szt.
smalec	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
boczek	kilka plasterów (chipsy z boczku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczynamy od pokrojenia marchewki oraz ziemniaków w kostkę. Gotujemy bulion z 2 kostek, dorzucamy marchewkę do bulionu, doprawiamy pieprzem, ziele angielskim, dorzucamy także ziemniaki, solimy i przykrywamy bulion aż się zagotuje.
- KROK 2 Siekamy cebulę i będziemy ją smażyć na gorącym smalcu. Do zupy dodajemy pokrojony czosnek, następnie zalewamy ją zakwasem i mieszamy.

KROK 3 Usmażoną cebulę dorzucamy do garnka. Doprowadzamy zupę do zagotowania ze względu na zawartą w zakwasie mąkę, zaprawiamy śmietaną.

KROK 4 Podajemy. Smacznego!