

## Wielkanoc: Zupa chrzanowa



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>boczek wędzony</b>	500 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	3-4 ząbki
<b>marchew</b>	2 sztuki
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>seler</b>	1/5 sztuki
<b>por (biała część)</b>	1 sztuka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 liście
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	3-4 ziarna
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	2 łyżki
<b>kiełbasa biała</b>	4 sztuki
<b>chrzan tarty</b>	130-150 gramów
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	
<b>śmietana kwaśna</b>	4 łyżki
<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. 4 jajka ugotować na twardo, obrać i odłożyć na bok.

2. Wypłukać boczek i pokroić w plastry, przełożyć do garnka, dodać obraną marchewkę, pietruszkę, seler i por oraz liść laurowy, ziele angielskie, przeciśnięty przez prasę czosnek i jedną łyżkę majeranku otartego.

Zalać zimną wodą (ok. 2-2 ½ litra).

Doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez ok. 20 minut. Cebulę opalić nad palnikiem i dodać do gotującej zupy.

Gotować, aż warzywa będą miękkie.

3. Pod koniec gotowania włożyć białą kiełbasę i parzyć ją przez ok. 15 minut – ważne, żeby kiełbasa się nie gotowała!

Po tym czasie wyjąć kiełbasę, a wywar przecedzić. Do przecedzonego wywaru dodać chrzan, doprowadzić do wrzenia i gotować kilka chwil.

4. Śmietanę i żółtko połączyć razem. Dodać kilka łyżek wywaru, wymieszać i przelać do zupy.

Ponownie zagotować, doprawić do smaku solą, pozostałym majerankiem i białym pieprzem.