

## Ziemniaczana na boczku



### MOTOREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>boczek</b>	25 dkg
<b>ziemniaki</b>	6
<b>marchew</b>	
<b>pietruszka</b>	
<b>seler</b>	kawałek
<b>natka pietruszki</b>	
<b>woda</b>	1 litr
<b>kostka rosołowa</b>	
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty boczek kroimy w kostkę. Dajemy do garnka i zalewamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia. Obrane ziemniaki kroimy w grubą kostkę. Natomiast obrane jarzyny w małą kostkę. Jak wywar zacznie się gotować dajemy wszystkie jarzyny razem z pokrojonymi ziemniakami i kostką rosołową. Wszystko gotujemy do miękkości pod przykryciem na wolny ogień. Pod koniec gotowania dodajemy posiekaną natkę pietruszki i doprawiamy do smaku.