

Zupa chrzanowo - czosnkowa



VIOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wędlina wędzona	600 - 700 g
zębki czosnku	7 - 8
chrzan tarty	7 łyżeczek
śmietana 18 proc	150 ml
kostka rosołowa	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2
Ziele angielskie całe Prymat	3
Majeranek suszony Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
sól	
olej	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować około 3 litrów wody. Zmniejszyć ogień i dodać kostki rosołowe, liść laurowy i ziele angielskie.

Wędlinę pokroić w kostkę i przelożyć do garnka.

Czosnek obrać, grubo pokroić, podsmażyć na rozgrzonym oleju i dodać do zupy. Dołożyć chrzan, majeranek, sól i pieprz. Całość gotować około 20 minut. Pod koniec gotowania zupę doprawić przyprawą do zup i zaprawić śmietanką.

Zupę można podawać z ugotowanymi na twardo jajkami.