

## Zupa czosnkowa na winie



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>czosnek</b>	10 ząbków
<b>ziemniak</b>	1/2 kg
<b>wino białe</b>	1/2 szklanki
<b>cebula</b>	2
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>bulion drobiowy</b>	1-1,2 litra
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	łyżeczka
<b>czosnek niedźwiedzi</b>	łyżka
<b>śmietana</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule i czosnek drobno posiekać. Ziemniaki porządkować w ksołkę. Rozgrzać oliwę, wrzucić cebule i czosnek, zeszklić. Dodac ziemniaki, smazyć ok 5 minut. Zalać winem. Przykryć i dusić ok 15 minut. Potem wlać bulion, dodac ziola, pieprz do smaku i gotować jeszcze jakies 15 minut aż ziemniaki będą miękkie. Z zupy wyjąć część ziemniaków odłożyć. Reszta ziemniaków zmiksować na gładko, dodając śmietane. do zupy dodać odłożone ziemniaki. Zupę wlać na talerze posypać jeszcze czosnkiem niedźwiedzim.