

Zupa ziemniaczana miksowana

MONIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
włoszczyzna	250 g
boczek wędzony	150 g
cebula	1 sztuka
olej	3 łyżki
Majeranek suszony Prymat	do smaku
śmietana 30%	100 ml
sól	do smaku
bulion warzywny	750 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie składników: cebulkę, boczek pokroić w kostkę. Warzywa obrać i pokroić w kostkę. Na rozgrzany olej w garnku wrzucić cebulkę, zeszklić, dodać boczek, podsmażyć. Dodać warzywa i chwilę podsmażyć. Wlać przygotowany bulion, przyprawić majerankiem. Od chwili zagotowania, gotować na małym ogniu 25 minut aż warzywa będą miękkie. Całość zmiksować. Dodać śmietankę, przyprawić solą i pieprzem do smaku.