

Kartoflanka z zacierkami



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 pęczek
olej	2 łyżki
bulion drobiowy	3 kostki
Liść laurowy suszony Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
suszony grzybek	
ziemniaki duże	4 szt
sól	
parówki	6 szt
natka pietruszki	
zacierki: mąka	1 szklanka
jajko	1 szt
woda	1-2 łyżki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę obrać, umyć i poszatковать. Podsmażyć w garnku na oleju. Zalać 2,5 litra wody, wrzucić kostki bulionowe, liść laurowy, gałkę muskatołową, pieprz, grzybek i gotować 15 minut. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, gotować aż będą miękkie, doprawić do smaku. Przygotować zacierki. Z ciasta odrywać małe kawałki i wrzucać na gotującą się na małym ogniu zupę, wymieszać gotować 2-3 minuty. Z parówek zdjąć osłonki pokroić na plasterki, wrzucić do zupy i zagotować. Przed podaniem posypać natką.

