

Zalewajka



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniak	60 dag
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 sztuk
ziela angielskie Prymat	5 sztuk
cebula	1 sztuka
mąka	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
słonina	5 dag
przyprawa do potraw	- -
sok z kiszanej kapusty	3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę, zalać w garnku trzema szklankami posolonej wody, dodać przyprawy i gotować 20 min. Następnie wlać żur lub sok z kapusty i zagotować. Słoninę pokroić, stopić, dodać pokrojoną cebulę, a gdy się zrumieni, wsypać mąkę i wymieszać. Połączyć z zupą, dodać do smaku przyprawę KUCHARZEK, czosnek granulowany i zagotować. Podawać z chlebem razowym