

Zupa bacy



EMESLIVE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	200 g
pietruszka	200 g
seler	200 g
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
masło	20 g
woda	1,5 litra
bryndza	125 g
kminek Prymat	1 łyżeczka
ziele angielskie	3 kuleczki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
sól	do smaku
ziemniaki	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/2 łyżeczki
słonina	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Marchew, pietruszkę, seler i cebulę obieramy, kroimy na średnie kawałki. W garnku rozpuszczamy masło i podsmażamy warzywa przez około 5 minut.
2. Do podsmażonych warzyw dodajemy posiekane ząbki czosnku, sól i przyprawy. Zalewamy zimną wodą i gotujemy na małym ogniu przez 40 minut.
3. Następnie do zupy dodajemy bryndzę i miksujemy całość na gładki krem.
4. W osobnym garnku gotujemy obrane ziemniaki.
5. Boczek lub słoninę kroimy w drobną kosteczkę i na patelni wytapiamy na skwarki.
6. Ugotowane ziemniaki przekładamy na talerze, zalewamy zupą i posypujemy skwarkami.

Aby zupa była bardziej elegancka można ją podać - jak na zdjęciu - z mini plackami ziemniaczanymi.