

## ZUPA Z SAŁATY MASŁOWEJ PRZEPYSZNA



### BARB01



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>sałata masłowa</b>	4 główki
<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>jogurt grecki</b>	1 1/2 kubka dużego
<b>ocet 10 %</b>	3-4 łyżki stołowe
<b>sól do smaku</b>	
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>boczek wędzony</b>	1/2 gotowany
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

UWAGA: Ta zupa uzależnia :) Na prawdę jest pyszna. Robi się ja bardzo szybko, nie ma wielu składników i w sezonie jest jak znalazł na obiad, na działkę, na piknik... Radzę ugotować od razu duży, 5 litrowy, garnek tej zupy, bo znika bardzo szybko:)

PRZYGOTOWANIE: Sałatę oczyścić, opłukać i osuszoną poszarpać na mniejsze kawałki. Boczek pokroić na cienkie plastry, które po przepałowieniu smażyjemy w garnku. Gdy są już szkliste, lub lekko podsmażone wrzucamy listki sałaty. Mieszamy, aż sałata stanie się ciemnozielona. Dolewamy do pełna wody, wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy. Gdy ziemniaki są już miękkie dodajemy przyprawy: sól, pieprz, 3-4 łyżki octu, i zabelamy jogurtem. Podajemy po zagotowaniu. Moja mama dodawała jeszcze łyżkę cukru, ale to już jak kto lubi... Smacznego:)