Kartoflanka Niani :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1/2 kg mięsa mielonego,1 marchew,½ pietruszki,1/8 selera,½ pory,2 liście laurowe,4 ziela angielskie

2 łyżki majeranku,2 łyżki kminku ,½ szklanki słodkiej śmietanki,2 łyżki usiekanego koperku

2 łyżki usiekanej natki pietruszki,5 średnich ziemniaków,1 ½ litra wody

bulion drobiowy 2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka) , porę drobno usiekać . Ziemniaki pokroić w kostkę , a marchew w ozdobne plasterki. Wszystko zalać woda . Zagotować z przyprawami .Na wrzący wywar wrzucać kulki robione z mięsa mielonego (wielkości orzecha laskowego) . Gotować 30 minut . Doprawić pieprzem , majerankiem , kminkiem .Wyjąć łyżką cedzakową część ziemniaków , rozetrzeć je widelcem na papkę i włożyć do zupy .Dodać śmietankę i koperek .