

Zupa z fasolki szparagowej na boczku



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kostka	2 szt
ziemniaki	1 kg
cebula biała	2 szt
słonina	5 dag
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
pietruszka zielona	do smaku
śmietana słodka	10 ml
fasola szparagowa	75 dag
boczek	30 chudy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek gotować w 1,5l bulionu przez 40 minut. Fasolę pokroić na mniejsze kawałki. Ziemniaki pokroić, ale nie za drobno. Cebulę pokroić w kostkę. Dodać do boczku. Dodać sól i pieprz. Gotować pod przykryciem. Słoninę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na chrupko. Wyjąć boczek z bulionu i pokroić w kostkę. Dodać do garnka. Doprawić zupę kucharkiem i dodać śmietanę. Bezpośrednio przed podaniem dodać słoninę i pietruszkę.